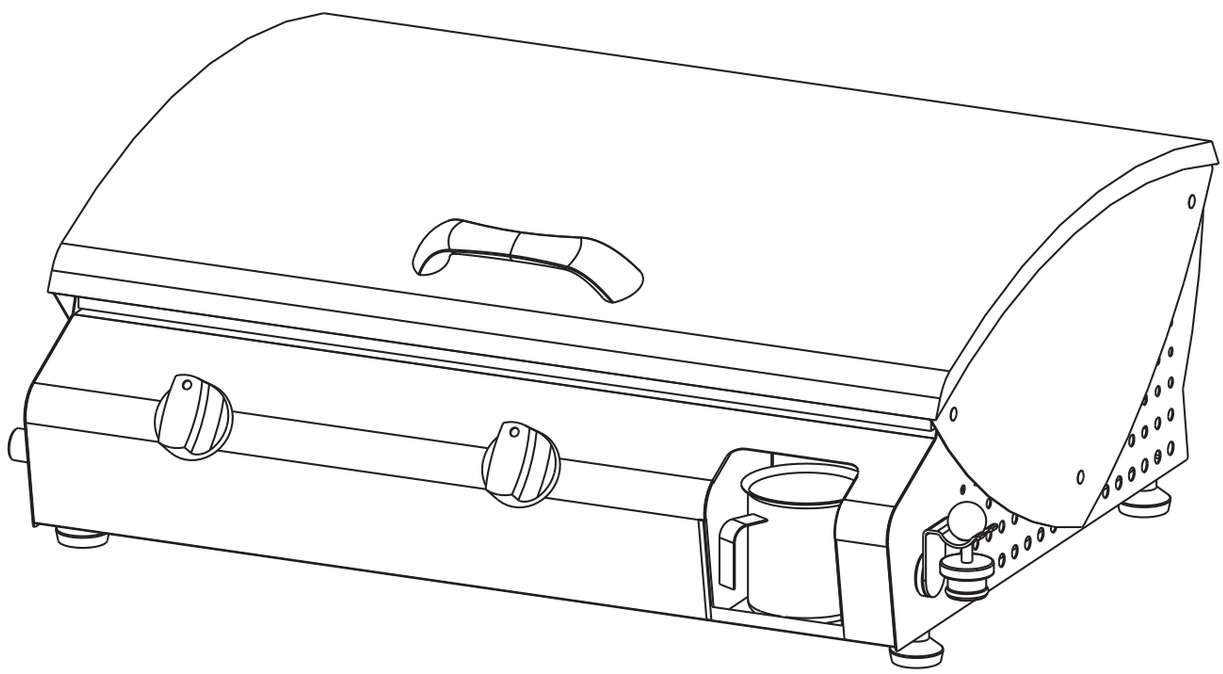
barbecook®



NINHO 2.0
223.7620.200

BERO 2.0
223.7820.200

www.barbecook.com

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 1 12/08/13 10:34

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 2 12/08/13 10:34

NL MONTAGE-INSTRUCTIES

Lees aandachtig de instructies alvorens de barbecue te monteren. Monteer de barbecue op een vlakke en propere ondergrond.
Opgelet: Wees voorzichtig tijdens het monteren van de barbecue. Het gereedschap kan het geëmailleerde oppervlak beschadigen. Het kan gebeuren dat er vijzen over zijn na de montage.

FR INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Lisez attentivement les instructions avant d'assembler le barbecue. Assemblez le barbecue sur une surface plane et propre.
Attention : Soyez prudent au cours de l'assemblage du barbecue. Les outils peuvent endommager la surface émaillée. Il se peut qu'il reste des fixations à la fin de l'assemblage.

EN INSTALLATION INSTRUCTIONS

Carefully read the instructions before installing the barbecue. Install the barbecue on a flat and clean base.
Note: Be careful when installing the barbecue. Tools may damage the enameled surface. Some screws may be left over after installation.

DE MONTAGEANWEISUNGEN

Lesen Sie sich die Anweisungen vor der Montage des Grills sorgfaltig durch. Montieren Sie den Grill auf einem ebenen und sauberen Untergrund.
Achtung: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Grill montieren. Die emaillierte Oberflache des Grills kann durch das Werkzeug beschadigt werden. Er kann sein, dass nach der Montage Schrauben ubrig sind.

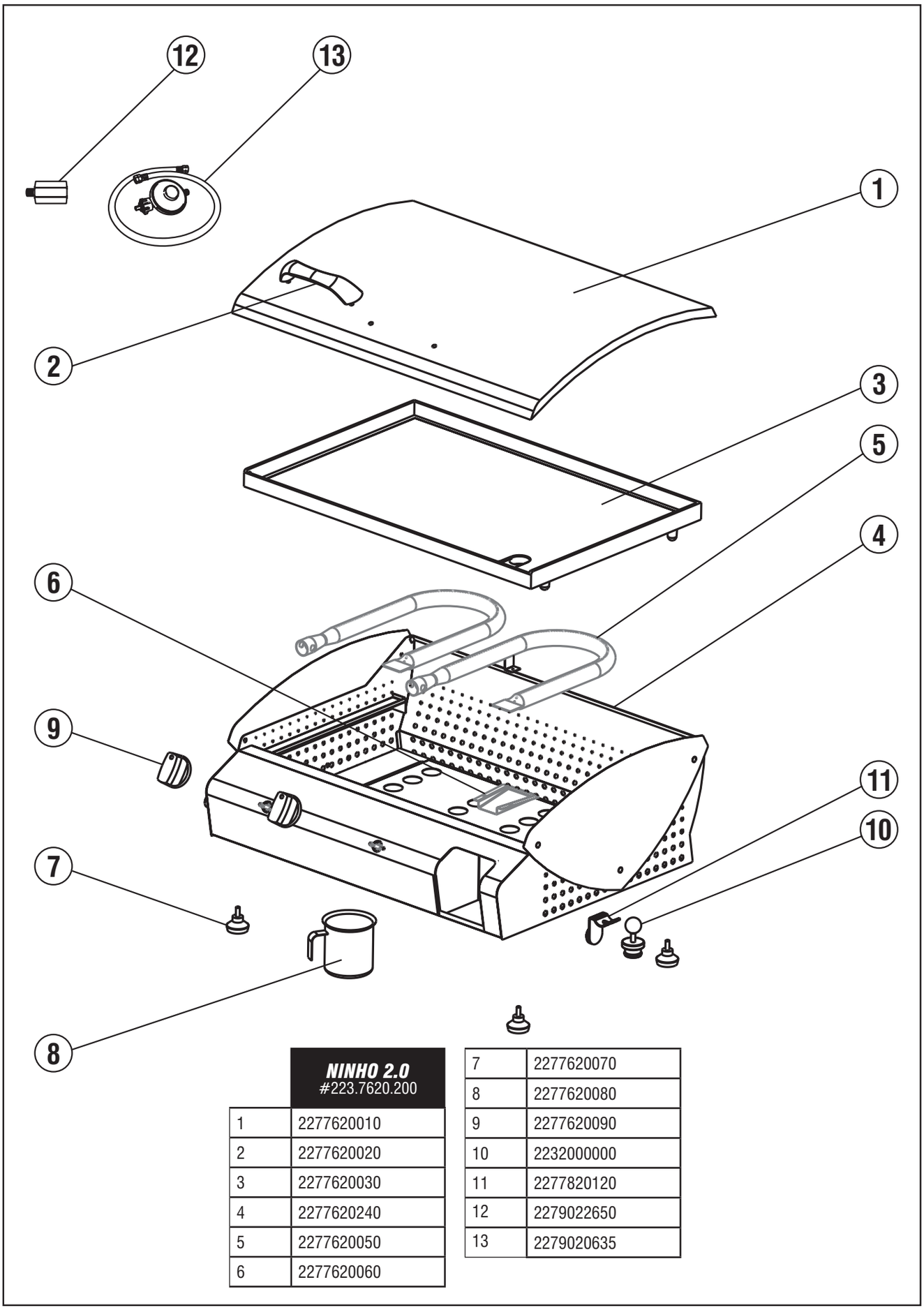
IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Leggete attentamente le istruzioni prima di installare il barbecue. Installate il barbecue su una superficie piatta e pulita.
Nota: Prestate attenzione durante l'installazione del barbecue. Gli attrezzi potrebbero danneggiare la superficie smaltata. Non dimenticate viti presso il barbecue dopo l'installazione.

PL INSTRUKCJA MONTAŻU

Przed montażem grilla należy dokładnie zapoznać się z instrukcją. Grill należy montować na płaskiej i czystej powierzchni.
Uwaga: Podczas montażu grilla należy zachować ostrożność. Narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię emaliowaną.
Po zakończeniu montażu może pozostać kilka zbędnych śrub.

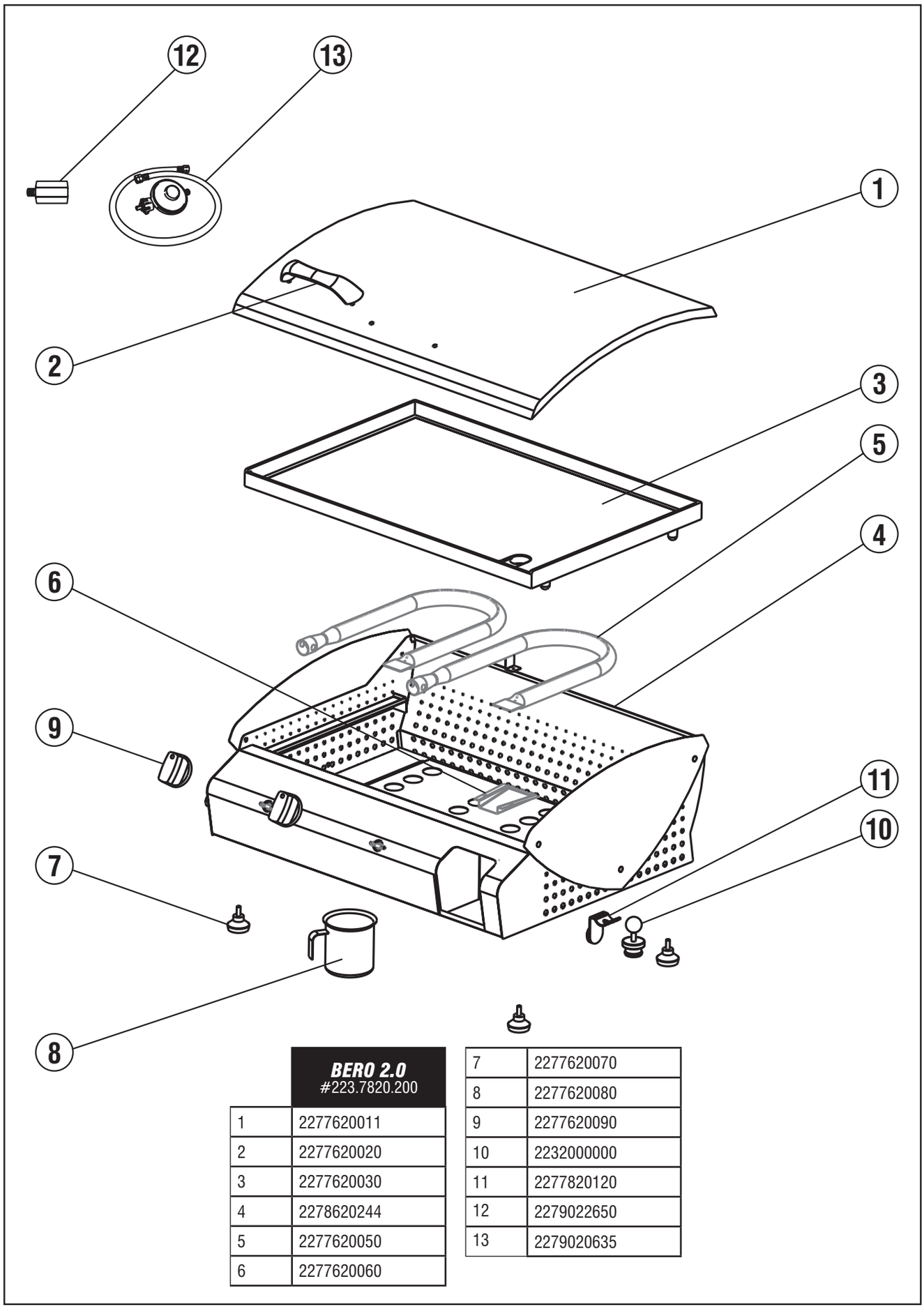
MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 3 12/08/13 10:34



	NINHO 2.0 #223.7620.200
1	2277620010
2	2277620020
3	2277620030
4	2277620240
5	2277620050
6	2277620060

7	2277620070
8	2277620080
9	2277620090
10	2232000000
11	2277820120
12	2279022650
13	2279020635

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 4 12/08/13 10:34

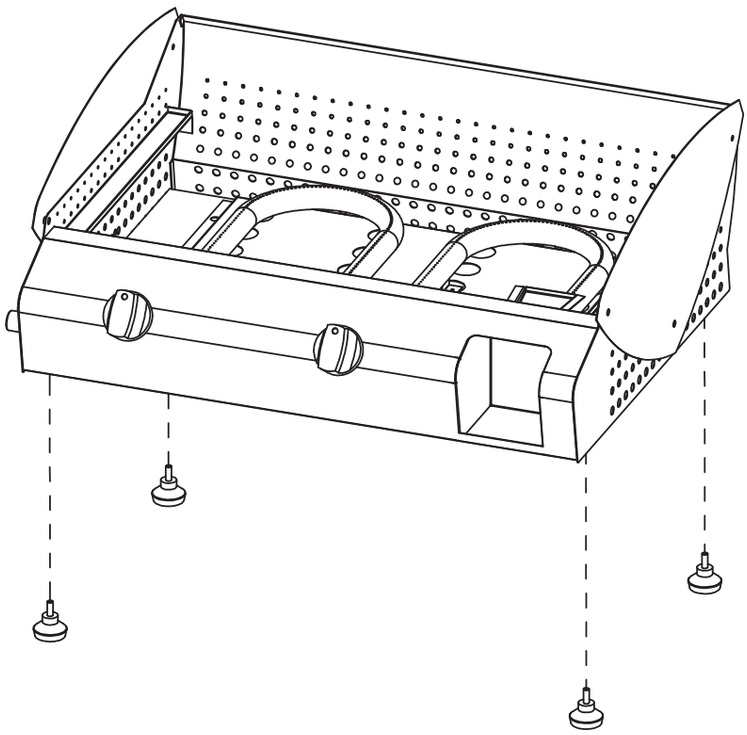


	BERO 2.0 #223.7820.200
1	2277620011
2	2277620020
3	2277620030
4	2278620244
5	2277620050
6	2277620060

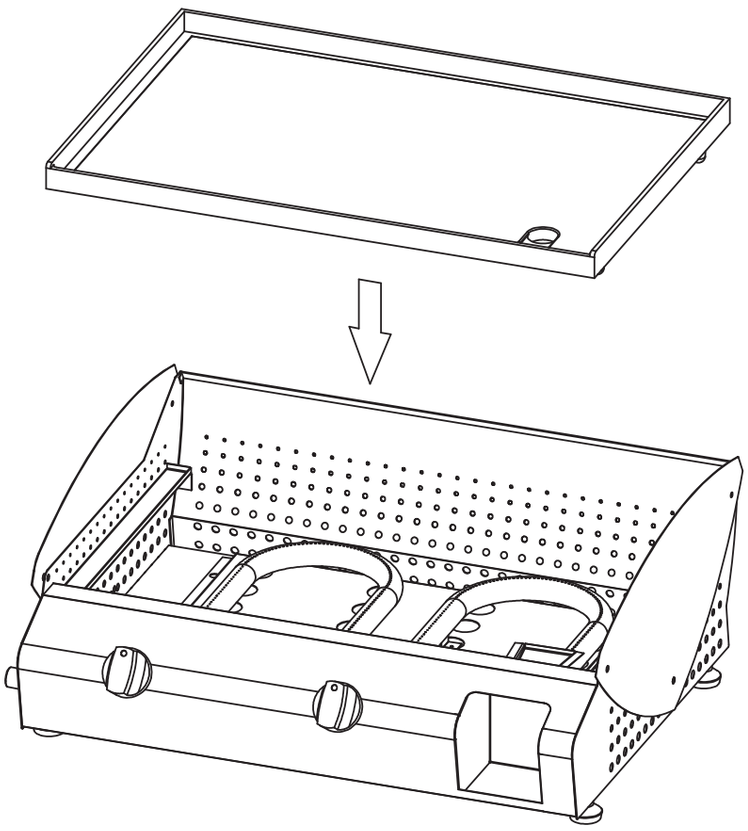
7	2277620070
8	2277620080
9	2277620090
10	2232000000
11	2277820120
12	2279022650
13	2279020635

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 5 12/08/13 10:34

1

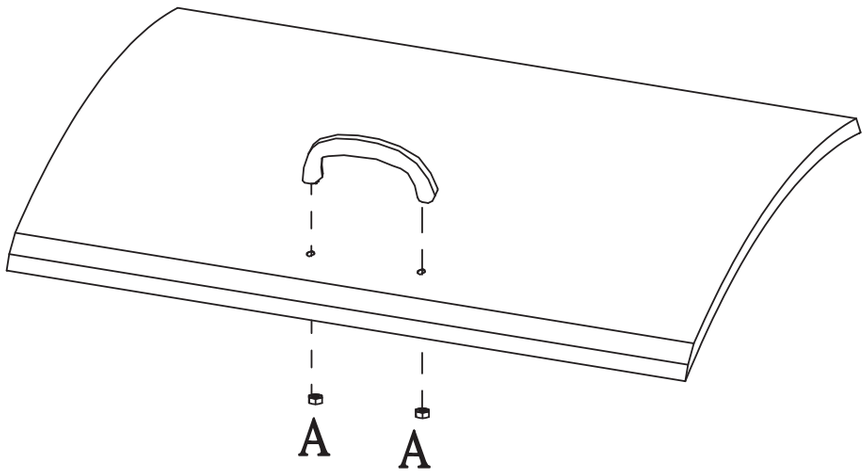


2



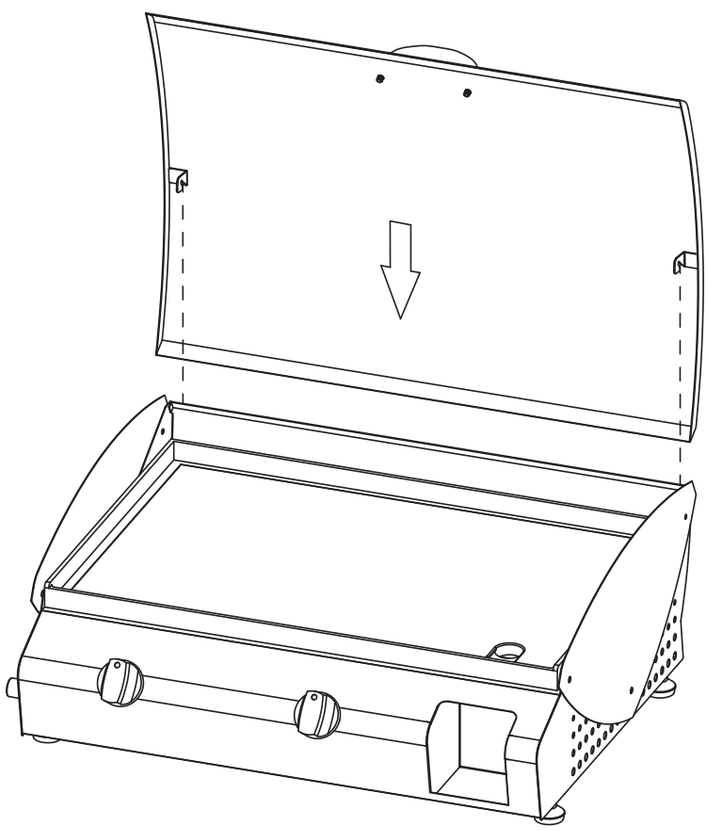
MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 6 12/08/13 10:34

3



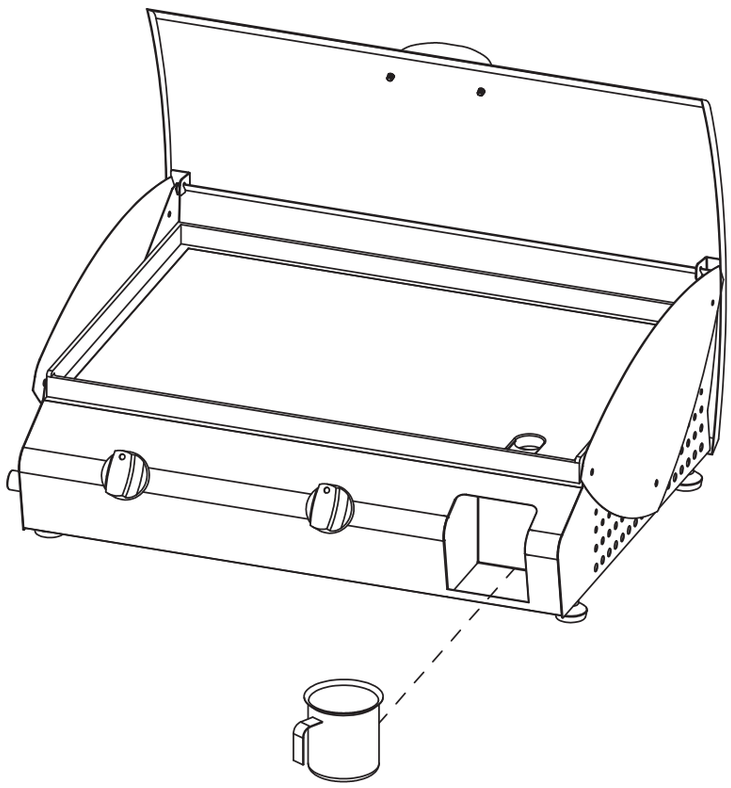
M6x2PCS(A)

4

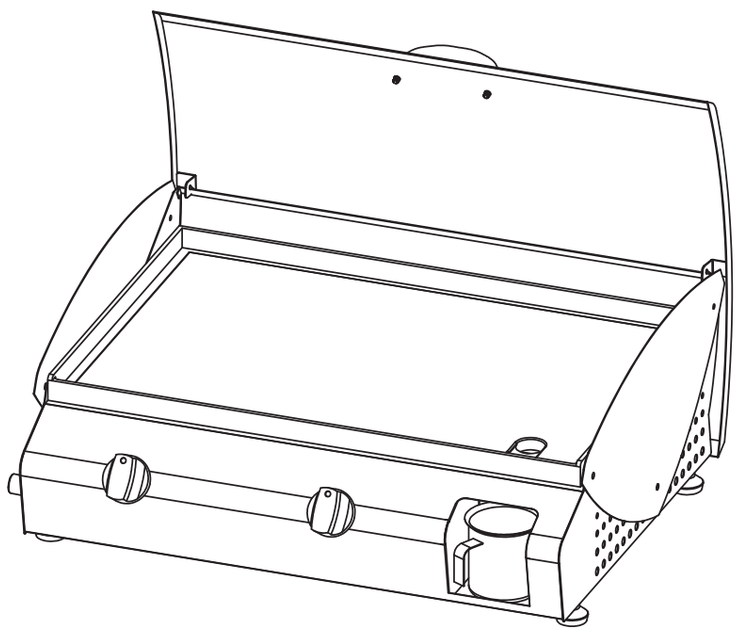


MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 7 12/08/13 10:34

5



6

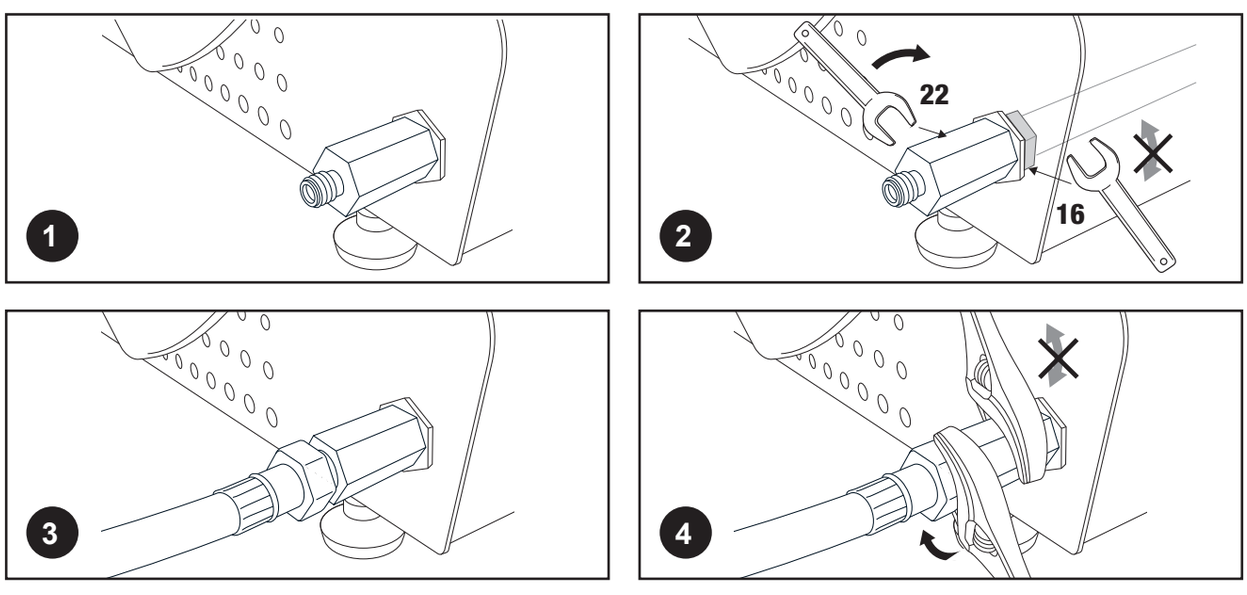


MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 8 12/08/13 10:34

We recommend:

PROPANE

A



MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 9 12/08/13 10:34

NL BELANGRIJK !

Monteer het meegeleverde koppelstuk!

A = Standaard koppelstuk 50 mbar
DE - CH - AU

1. Monteer het meegeleverde koppelstuk A op de barbecue. Draai eerst aan met de hand.

2. **HEEL BELANGRIJK**
   Draai daarna het koppelstuk met behulp van 2 sleutels stevig vast. Met sleutel slw 19 draai je het koppelstuk vast, terwijl u de gas verdeelbuis in positie houdt met sleutel slw 16.

3. Schuif de slang van de regulator over het koppelstuk A

4. Span de span ring aan ter hoogte van koppelstuk A. Zorg dat de gas slang nauw aansluit aan het koppelstuk

FR IMPORTANT !

Assemblez le connecteur fourni !

A = Connecteur standard de 50 mbar
DE - CH - AU

1. Montez le connecteur fourni sur l'appareil. Serrez tout d'abord à la main.

2. **TRÈS IMPORTANT**
   Serrez ensuite le connecteur à fond à l'aide de deux clés. Utilisez une clé AF de 22 mm pour serrer le connecteur tout en maintenant le tuyau de distribution de gaz en place à l'aide d'une clé AF de 16 mm.

3. Enroulez le flexible de gaz (1) sur le nouveau connecteur (2) de l'appareil. Serrez tout d'abord à la main.

4. **TRÈS IMPORTANT**
   Serrez ensuite le connecteur à fond à l'aide de deux clés. Utilisez une clé AF de 17 mm pour serrer le flexible de gaz tout en maintenant le connecteur en place à l'aide d'une clé AF de 22 mm.

Nous vous recommandons de connecter l'appareil à du propane pour obtenir les meilleurs résultats.

EN IMPORTANT!

Assemble the connector supplied!

A = Standard connector 50 mbar
DE - CH - AU

1. Fit the supplied connector to the appliance. Tighten first by hand.

2. **VERY IMPORTANT**
   Then tighten the connector firmly using two spanners. Use a 22mm AF spanner to tighten the connector while holding the gas distribution pipe in place with a 16 mm AF spanner.

3. Wind the gas hose (1) onto the newly fitted connector (2) of the apparatus. Tighten by hand first.

4. **VERY IMPORTANT**
   Then tighten the connector firmly using two spanners. Use a 17mm AF spanner to tighten the gas hose while holding the connector in place with a 22 mm AF spanner.

We recommend connecting the appliance to Propane for the best results.

DE WICHTIG!

Den mitgelieferten Anschuss montieren!

A = Standardanschluss 50 mbar
DE - CH - AU

1. Den mitgelieferten Anschluss am Gerät anbringen. Zuerst handfest anziehen.

2. **SEHR WICHTIG**
   Anschließend den Anschluss mit zwei Schraubenschlüssel fest anziehen. Einen 22 mm AF-Schlüssel zum Festziehen des Anschlusses verwenden. Dabei das Gasverteilerrohr mit einem 16 mm AF-Schlüssel gegenhalten.

3. Den Gasschlauch (1) auf den neuen Anschluss (2) am Gerät montieren. Zuerst handfest anziehen.

4. **SEHR WICHTIG**
   Anschließend den Anschluss mit zwei Schraubenschlüsseln fest anziehen. Einen 17 mm AF-Schlüssel zum Festziehen des Gasschlauchs verwenden. Dabei den Anschluss mit einem 22 mm AF-Schlüssel gegenhalten.

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir den Betrieb des Geräts mit Propangas.

IT IMPORTANTE!

Utilizzare il connettore fornito in dotazione!

A = Connettore standard da 50 mbar
DE - CH - AU

1. Installare il connettore fornito in dotazione con l'apparecchiatura. Inizialmente, effettuare il serraggio manualmente.

2. **MOLTO IMPORTANTE**
   Successivamente, completare il serraggio del connettore mediante due chiavi. Utilizzare una chiave fissa da 22mm per serrare il connettore, mentre si tiene fermo il tubo di alimentazione con una chiave fissa da 16mm.

3. Inserire il tubo del gas (1) sul nuovo connettore (2) dell'apparecchiatura. Inizialmente, effettuare il serraggio manualmente.

4. **MOLTO IMPORTANTE**
   Successivamente, completare il serraggio del connettore mediante due chiavi. Utilizzare una chiave fissa da 17mm per serrare il tubo del gas, mentre si tiene fermo il connettore con una chiave fissa da 22 mm.

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di connettere l'apparecchiatura a una bombola di propano.

PL WAŻNE!

Zamontować dostarczoną złączkę!

A = Standardowa złączka 50 mbar
DE - CH - AU

1. Zamontować dostarczoną złączkę w urządzeniu. Najpierw dokręcić ręcznie.

2. **BARDZO WAŻNE**
   Następnie dokręcić mocno złączkę dwoma kluczami. Kluczem 22 mm AF dokręcać złączkę przytrzymując jednocześnie przewód rozprowadzający gaz za pomocą klucza 16 mm AF.

3. Nawinąć przewód gazowy (1) na nowo zainstalowaną złączkę (2) urządzenia. Najpierw dokręcić ręcznie.

4. **BARDZO WAŻNE**
   Następnie dokręcić mocno złączkę dwoma kluczami. Kluczem 17 mm AF dokręcać przewód gazowy, jednocześnie przytrzymując złączkę za pomocą klucza 22 mm AF.

Zalecamy podłączenie urządzenia do źródła propanu.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 10 12/08/13 10:34

NL Markering van de inspuiters

- Inspuiter hoofdbranders: 0,75

FR Marquage des injecteurs

- Injecteur des brûleurs principaux: 0,75

EN Marking of the injectors

- Injector main burners: 0,75

DE Markierung der Einspritzdüsen

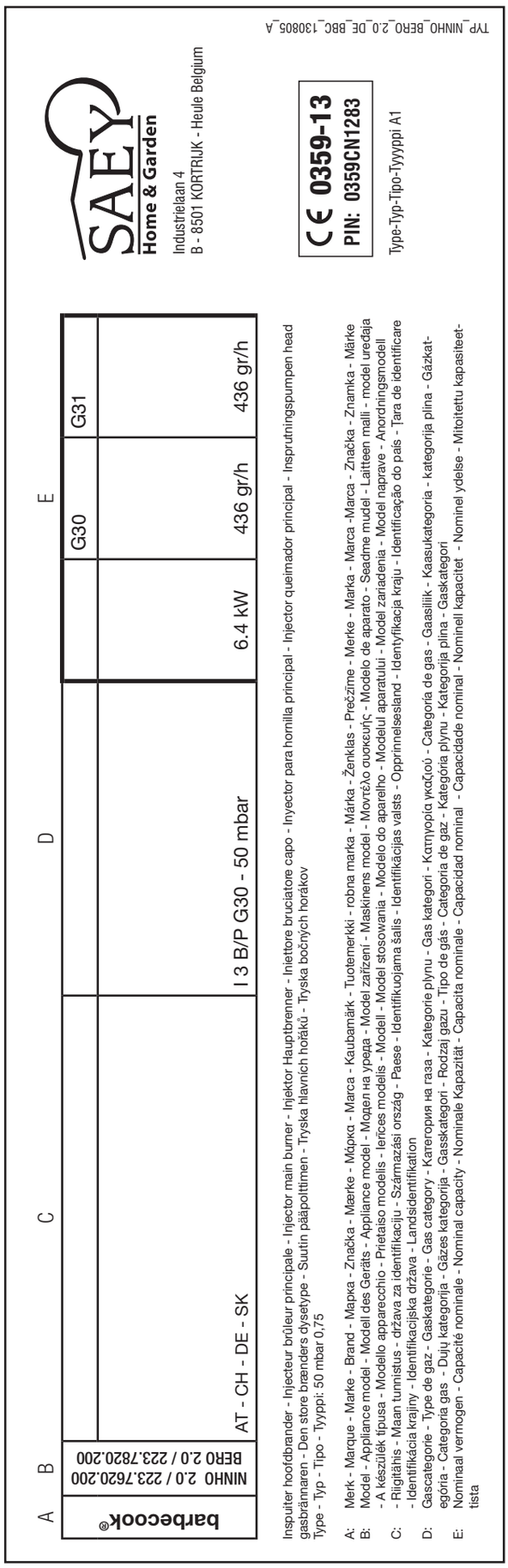
- Einspritzdüse Hauptbrenner: 0,75

IT Indicazioni relative agli iniettori

- Iniettore bruciatori principali: 0,75

PL Oznaczenia wtryskiwaczy

- Wtryskiwacz palników głównych: 0,75


TYP_NINHO_BERO_2.0_DE_BBC_130805_A
SAEY
Home & Garden
Industrielaan 4
B - 8501 KORTRIJK - Heule Belgium
CE 0359-13
PIN: 0359CN1283
Type-Typ-Tipo-Τύπος
A
B
C
D
E
barbecook®
NINHO 2.0 / 223.7620.200
BERO 2.0 / 223.7820.200
AT - CH - DE - SK
I 3 B/P G30 - 50 mbar
6.4 kW
G30
436 gr/h
G31
436 gr/h
Inspuiter hoofdbrander - Injecteur brûleur principale - Injector main burner - Injektor Hauptbrenner - Iniettore bruciatore capo - Inyector para hornilla principal - Injector queimador principal - Inspruitningspumpen head gasbrännaren - Den store brænders dysetype - Suutin pääpolttimen - Tryska hlavních hořáků - Tryska bočných horákov
Type - Typ - Tipo - Τύποι: 50 mbar 0,75
A: Merk - Marque - Marke - Brand - Марка - Značka - Mærke - Μάρκα - Kaubamärk - Tuotemerkki - robna marka - Márka - Ženklas - Prečžíme - Merke - Marka - Marca -Marca - Značka - Znamka - Märke
B: Model - Appliance model - Modell des Geräts - Appliance model - Модел на уреда - Model zařízení - Maskinens model - Μοντέλο συσκευής - Modelo de aparato - Seadme mudel - Laitteen malli - model uređaja - A készülék típusa - Modello apparecchio - Prietaiso modelis - Ierīces modelis - Modell - Model stosowania - Modelo do aparelho - Modelul aparatului - Model zariadenia - Model naprave - Anordningsmodell
C: - Riigitähis - Maan tunnistus - država za identifikaciju - Származási ország - Paese - Identifikuojama šalis - Identifikācijas valsts - Opprinnelsesland - Identyfikacja kraju - Identificação do país - Ţara de identificare - Identifikácia krajiny - Identifikacijska država - Landsidentifikation
D: Gascategorie - Type de gaz - Gaskategorie - Gas category - Κατηγορία αερίου - Gas kategori - Kategorie plynu - Gas kategori - Κατηγορίες καυσίου - Categoría de gas - Gaasiliik - Kaasukategoria - kategorija plina - Gázkategória - Categoría gas - Dujų kategorija - Gāzes kategorija - Gasskategori - Rodzaj gazu - Tipo de gás - Categoria de gaz - Kategória plynu - Kategorija plina - Gaskategori
E: Nominaal vermogen - Capacité nominale - Nominal capacity - Ονομαστική ικανότητα - Nominale Kapazität - Capacita nominale - Capacidad nominal - Nominaal kapaciteit - Nominel ydelse - Mitoitettu kapasiteetti

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 11 12/08/13 10:34

barbecook®

NL	HANDLEIDING VOOR MONTAGE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	13
FR	NOTICE DE MONTAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	18
EN	INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	23
DE	ANLEITUNG ZU MONTAGE, GEBRAUCH UND PFLEGE	28
IT	ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	33
PL	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI	39

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 12 12/08/13 10:34

NL

HANDLEIDING VOOR MONTAGE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE

DIT TOESTEL IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS INDIEN U GAS RUIKT :

1. DRAAI DE GASTOEVOER UIT
2. DOOF EVENTUELE VLAMMEN
3. OPEN HET DEKSEL
4. BEL ONMIDDELLIJK UW GASDISTRIBUTEUR OF DE BRANDWEER ALS DE GEUR NIET VERDWIJNT

- DE GEBRUIKER IS VERANTWOORDELIJK VOOR DE JUISTE MONTAGE EN INSTALLATIE EN HET AANGEWEZEN GEBRUIK VAN DEZE BARBECUE.
- HET NIET NALEVEN VAN DE INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING KAN RESULTEREN IN EEN GEVAARLIJKE BRAND OF EXPLOSIE.
- HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES IN DEZE HANDLEIDING KAN RESULTEREN IN ERNSTIGE LICHAMELIJKE LETSELS EN MATERIELE SCHADE.
- GEBRUIK BESCHERMENDE HANDSCHOENEN BIJ HET GEBRUIKEN VAN BIJZONDER WARME ONDERDELEN
- WIJZIGINGEN AAN DE BARBECUE ZIJN GEVAARLIJK EN NIET TOEGESTAAN.DIT TOESTEL DIENT TE WORDEN GEÏNSTALLEERD OVEREENKOMSTIG DE VAN TOEPASSING ZIJNDE BEPALINGEN.

- BERG DE FLES BUITENSHUIS OP IN EEN GOED VERLUCHTE RUIMTE
- BEWAAR OF GEBRUIK GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE DAMPEN EN VLOEISTOFFEN IN DE NABIJHEID VAN DIT OF ENIG ANDER BARBECUE.
- HOUD BRANDBAAR MATERIAAL MINIMAAL 76 CM UIT DE BUURT VAN DE BARBECUE

- GEBRUIK DE BARBECUE ENKEL BUITENSHUIS IN EEN GOED VERLUCHTE RUIMTE EN OP MINIMUM 3 M VAN ELKE WONING OF GEBOUW.
- WERK NIET MET DIT TOESTEL ONDER EEN OVERHANGENDE CONSTRUCTIE OF GEBLADERTE
- GEBRUIK DE BARBECUE NIET OP EEN BOOT OF ANDER VRIJETIJDSVOERTUIG
- GEBRUIK DE BARBECUE NIET IN EEN GARAGE, IN EEN SCHUURTJE, IN GANGEN OF ANDERE INGESLOTEN RUIMTEN
- LAAT DE BARBECUE NIET ONBEWAAKT STAAN TERWIJL HET TOESTEL WERKT
- BELEMMER DE STROOM NIET VAN VERBRANDINGS- EN VENTILATIELUCHT NAAR DE BARBECUE
- GEBRUIK DE BARBECUE NIET ALS U ALCOHOL HEBT GEDRONKEN OF DRUGS HEBT GENOMEN
- BEREIKBARE, TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ZEER WARM WORDEN. HOUD KINDEREN EN DIEREN UIT DE BUURT VAN HET TOESTEL.
- VERPLAATS DE BARBECUE NIET TIJDENS HET GEBRUIK
- DE DOOR DE FABRIKANT OF ZIJN VERTEGENWOORDIGER VERZEGELDE ONDERDELEN MOGEN NIET DOOR DE GEBRUIKER GEWIJZIGD WORDEN.
- PLAATS DE BARBECUE STEEDS OP EEN VASTE ONDERGROND UIT DE BUURT VAN BRANDBARE EN SMELTBARE VOORWERPEN.

GAS INSTRUCTIES

GASFLES

Gebruik altijd een goedgekeurde gasfles die voldoet aan alle nationale bepalingen en normen.

- We raden aan het toestel op PROPAAN aan te sluiten
- De fles moet altijd onwankelbaar en rechtop staan
- Wees voorzichtig als u de kranen aan de fles behandelt
- Sluit nooit een gasfles zonder regelaar aan op een barbecue
- Sluit nooit een niet-gereguleerde gasfles op de barbecue aan
- Draai altijd de kranen aan de fles dicht indien u de barbecue niet gebruikt
- Plaats de reservefles nooit onder of naast een gebruikte barbecue
- Stel de fles ook nooit bloot aan overmatige hitte of direct zonlicht
- De flexibele leiding moet veranderd worden als de nationale omstandigheden dit vereisen.

SLANG EN REGELAAR

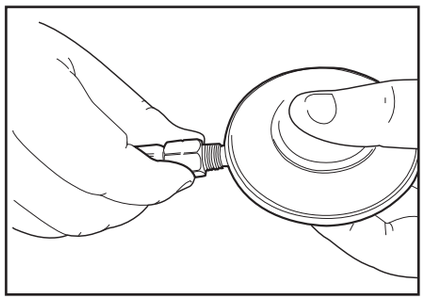
De slang en regelaar worden door de fabrikant geleverd. U mag enkel een combinatie van slang en regelaar gebruiken die voldoet aan alle plaatselijke en landelijke bepalingen en normen en die overeenstemt met de koppelingen van de gebruikte gasfles en het gas type/de nominale drukwaarde vermeld op de barbecue. Houd de slang zo kort mogelijk.

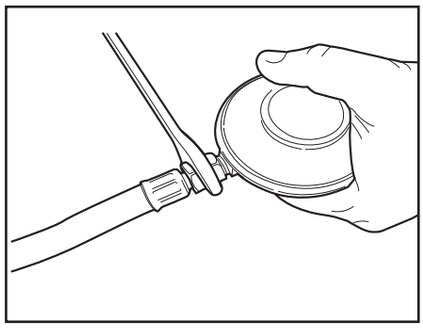
- Sluit de barbecue nooit aan op een niet-gereguleerde gastoevoer. Probeer nooit om de slang of regelaar op enige manier te wijzigen.
- Controleer vóór elk gebruik van de barbecue de slang over de volledige lengte a.d.h.v. een lekkage test om te zien of er enige beschadiging (kerven, scheuren, verbrande gedeelten) of overmatige slijtage is. Als u beschadiging of slijtage ziet, dient u de slang te vervangen alvorens de barbecue te gebruiken, overeenkomstig de nationale normen
- Vet (of een ander warm materiaal) mag nooit op de slang vallen en de slang mag ook niet in contact komen met warme plaatsen op de barbecue
- De aansluiting van de regelaar moet beschermd worden wanneer hij niet aan de fles aangesloten is
- Let erop dat de slang niet over de grond sleept want dit kan problemen veroorzaken voor de dichtheid van de aansluiting
- Verwring de slang niet wanneer u de fles aan- of afsluit
- De maximale lengte van de slang mag 1,5m zijn

AANSLUITING VAN DE GASFLES

Om de gasfles aan te sluiten volg de instructies op die bij de gasdrukregelaar horen.

1. Draai de gasslang over op de regulator, eerst met de hand en span daarna met een sleutel slw 17 stevig vast.

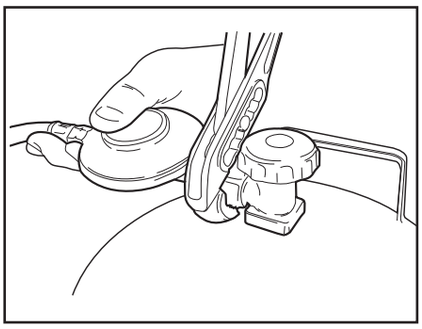




2. HEEL BELANGRIJK

   Sluit de gas regulator aan op de fles door de aanlsuiting van de gasdruk regelaar rechtsom op de tank te draaien. Draai daarna stevig vast met een Engelse sleutel

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 13 12/08/13 10:34



TEST OP LEKKAGE

Een lekkagetest moet uitgevoerd worden :

- Alvorens de barbecue de eerste keer te ontsteken
- Telkens wanneer de gasfles wordt vervangen of een gasonderdeel gewijzigd wordt
- Tenminste één maal per jaar, bij voorkeur in het begin van het seizoen

De lekkagetest dient buitenshuis te worden uitgevoerd, in een goed verluchte ruimte en niet in de nabijheid van open vuur, hitte of ontstekingsbronnen. Verboden te roken! Gebruik een 50/50-mengsel van vloeibare zeep en water of lek spray voor de lekkagetest.

OPGELET
Zoek niet met een aansteker of lucifer naar gaslekken! Let erop dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. Vonken of open vuur kunnen een brand of explosie veroorzaken met ernstige of fatale letsels en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

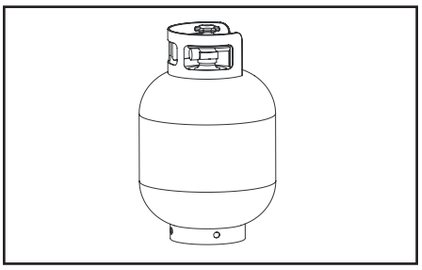
Alle onderdelen die in de fabriek zijn aangesloten, zijn zorgvuldig op gaslekkages gecontroleerd. De branders zijn getest. Als veiligheidsmaatregel moet u echter alle aansluitingen op lekkage controleren voor gebruik.

Zet de branders niet aan tijdens het controleren op lekkage.

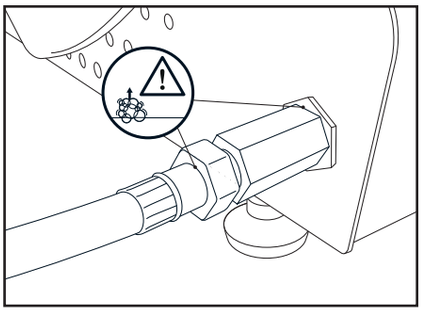
Werkwijze:

- Maak wat zeepsop
- Eens de volle gasfles op de barbecue aangesloten is en alle regelknoppen op 'OFF' staan draait u de gasfles langzaam 1 draai open door rechtsom te draaien.
- Controleer op lekkage door zeepsop op de aansluitingen aan te brengen. De dichtheid dient op volgende plaatsen gecontroleerd te worden \

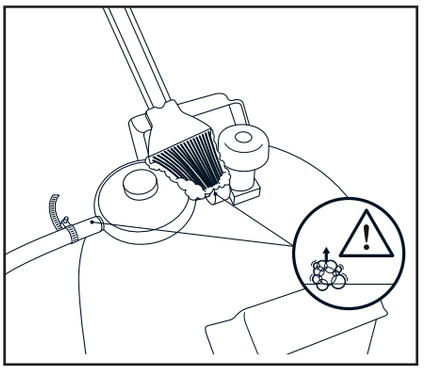
1. De lasnaden van de fles.



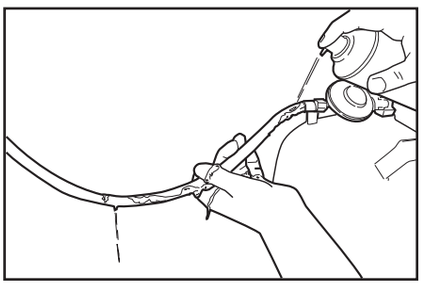
2. De aansluiting met het toestel



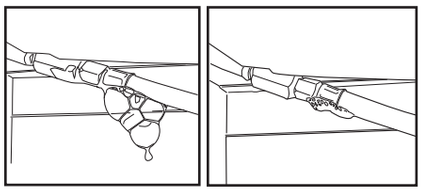
3. De aansluiting/koppeling tussen de slang en de gasfles. De aansluiting/koppeling tussen regelaar en de gasfles.



4. De gasslang tussen de barbecue en de gasfles.



- Controleer of er zeepbellen verschijnen. Wanneer u zeepbellen ziet en de zeepbellen worden groter, dan is er sprake van lekkage.



NOK OK

Wanneer er een lek is, draait u het gas dicht en draait u de aansluiting verder en beter aan. Zet het gas weer open en controleer de aansluiting opnieuw met zeepsop. Wanneer de lekkage niet verholpen is, moet u contact opnemen met een verdeler in uw regio. GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Verdelers kan u terugvinden via onze website.
Meld u aan op www.barbecook.com

- Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer dicht, spoelt u de aansluitingen met water en droogt u die af om roestvorming te voorkomen.
- Draai de cilinderknop linksom om de gasfles terug dicht te draaien.

Opmerking : de regelaar kan een andere zijn dan deze die hier wordt afgebeeld.

WAARSCHUWING: Voer deze lekkagecontroles ook uit als uw barbecue door de dealer of de winkel is gemonteerd.

VERVANGING VAN DE GASFLES

Zorg er bij het vervangen van de gasfles voor dat de controleknoppen van de barbecue op 'OFF' staan en dat de gasfles afgesloten is. Het vervangen van een gasfles mag niet in de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen gebeuren.

VERVOER EN BEWARING VAN DE GASFLES

Hoewel de gasfles veilig is bij een juiste behandeling ervan, kan onvoorzichtigheid in brand en/of ontploffing resulteren;

Om de risico's te beperken :

- Mag u de gasfles niet in een gebouw, garage of andere ingesloten ruimte bewaren, maar in een goed verluchte ruimte
- Mag u de fles niet bewaren in de nabijheid van een ander toestel dat op gas werkt, of in een zeer warme ruimte, zoals een auto of boot
- Moet u de fles buiten het bereik van kinderen houden
- Moet u de fles rechtop vervoeren en opbergen en mag u de fles niet doen hellen
- Mag u niet roken in de nabijheid van de fles.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 14 12/08/13 10:34

GEBRUIK

VOOR HET EERSTE GEBRUIK / VOOR HET EERST SINDS LANGE TIJD GEBRUIKEN

Gebruik de barbecue niet alvorens u alle informatie in deze handleiding hebt gelezen, begrepen en gecontroleerd.
Vergewis u ervan dat :

- De barbecue juist is geïnstalleerd
- Er geen lekkage op de gastoevoer zit (zie 'Test op lekkage')
- Dat de branders juist zijn geïnstalleerd, en dat de venturibuizen goed over de openingen van de gaskleppen geplaatst zijn (fig. D) en dat er geen verstoppingen zijn (zie veiligheidsinformatie en reiniging van de branders)
- Dat alle slangen voor de gastoevoer niet in contact kunnen staan met een warm oppervlak
- Dat uw barbecue op een veilige plaats staat

ONTSTEKING VAN DE BRANDERS

U dient alle controles en procedures die zijn uitgelegd in het hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik' te hebben uitgevoerd alvorens de Plancha te ontsteken.

- Het deksel van de Plancha moet altijd open staan wanneer u de brander(s) ontsteekt
- Buig niet direct over de Plancha wanneer u de brander(s) ontsteekt
- De regelknoppen van de Plancha dienen op 'OFF' te staan. Draai langzaam de kraan van de gasfles open. Alvorens de regelknop van één brander open te draaien, wacht u ongeveer 10 seconden om het gas toe te laten zich te stabiliseren
- Probeer nooit om alle branders in één keer te ontsteken

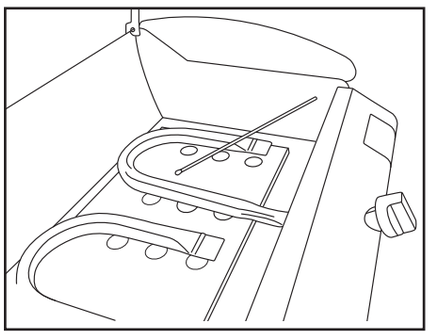
ONTSTEKING VAN DE BRANDERS MET DE ONTSTEKER

- Open het deksel van de Plancha
- Draai de kraan van de gasfles open
- Duw één van de twee knoppen in en draai tot op stand 'HIGH'. U hoort de piezo één maal ontsteken bij de klik. De vonk zal u brander ontsteken.
- Als de brander niet na 3 pogingen ontsteekt, sluit u het gas af en wacht u 5 minuten alvorens u opnieuw probeert. Op die manier kan het zich opgestapelde gas ontsnappen. Doe een nieuwe poging waarbij u de vorige stappen herhaalt.
- Als de brander nog niet brandt, leest u het hoofdstuk 'Problemen oplossen' om de oorzaak en de oplossing te bepalen of gebruikt u een lucifer zoals hierna wordt uitgelegd.

ONTSTEKING VAN BRANDERS MET EEN LUCIFER

Neem de bakplaat weg van het toestel. Nu zijn de branders zichtbaar en gemakkelijk te bereiken. Nu kan u de branders ontsteken met een lange lucifer in het geval de piezo ontsteking niet werkt.

- Open het deksel van de Plancha
- Draai de kraan van de gasfles open
- Houdt de brandende lucifer door het gat op ongeveer 13 mm van de brander
- Druk de gewenste regelknop in en draai op 'HIGH'. De brander moet binnen 5 seconden branden. Is dit niet het geval, draai dan de regelknop uit en wacht 5 minuten om het gas te laten ontsnappen.
- Herhaal stappen 1 t/m 5. Als de brander na 3 pogingen nog niet brandt, leest u het hoofdstuk 'Problemen oplossen'

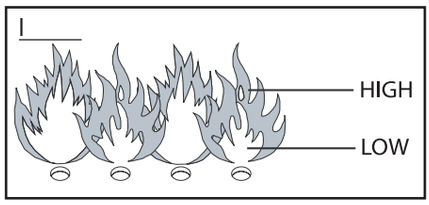


ONTSTEKING VAN DE ANDERE BRANDERS

- De tweede brander moet op dezelfde manier ontstoken worden als de eerste.

VISUELE CONTROLE VAN DE VLAMMEN

Als de vlammen van de branders uit de kuip slaan terwijl de barbecue werkt, draait u de regelknoppen onmiddellijk uit. Wacht u 5 minuten om het gas te laten ontsnappen alvorens de brander opnieuw te ontsteken. Lees het hoofdstuk 'Problemen oplossen' als het probleem blijft bestaan.
Bij iedere ontsteking van de barbecue, dient u de vlammen te controleren. (Fig. I)
Een goede vlam dient bijna volledig blauw te zijn, met wat geel bovenaan. Is de vlam ongewoon klein en grotendeels geel, dan moet u de barbecue uitzetten en de venturibuizen op blokkeringen controleren of het hoofdstuk 'Problemen oplossen' lezen.



BARBECUE UITZETTEN

- Draai de kraan van de gasfles dicht
- Draai alle regelknoppen van de branders op 'OFF'.

Als u deze volgorde in acht neemt, zal er geen gas onder druk in het systeem achterblijven.

NUTTIGE TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE BARBECUE

EERSTE GEBRUIK

Alvorens u uw Plancha voor de eerste keer gebruikt, moet u het toestel 'inwerken' door het een korte tijd zonder voedsel te laten werken. Om de Plancha 'in te werken' ontsteekt u het toestel.
Houdt de temperatuur op 'HIGH' gedurende 15 minuten. De Plancha is nu klaar voor gebruik.

PLANCHA VOORVERWARMEN

De Plancha moet 10 min worden opgewarmd op instelling 'HIGH' alvorens u het voedsel erop legt.
Als u op een lagere temperatuur wil bakken dan de instelling 'HIGH' draait u de regelknoppen op de juiste stand alvorens het voedsel op de Plancha te leggen.

BAKTIJD

De werkelijke baktijd hangt van vele zaken af zoals uw smaak, de buitentemperatuur en de wind. Ervaring leert u deze tijd in te schatten.

HOE VERMIJDEN DAT HET VOEDSEL BLIJFT KLEVEN

- Wrijf het voedsel lichtjes in met olie voor u het op de bakplaat legt
- Of gebruik de Barbecook verstuiver om de bakplaat in te oliën
- Draai het voedsel niet te snel nadat u het op de bakplaat hebt gelegd.

WAARSCHUWING :

- Laat uw Plancha niet onbewaakt staan terwijl het toestel werkt en vooral niet wanneer er kinderen of huisdieren in de buurt zijn. Blijf het toestel controleren om te zien of alles goed werkt
- Toegankelijke delen kunnen zeer warm worden. Gebruik aangepaste bescherming wanneer u deze

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 15 12/08/13 10:34

onderdelen aanraakt. Hou jonge kinderen uit de buurt van het toestel.
- Verplaats het toestel niet tijdens het branden

NUTTIGE TIPS VOOR REINIGING EN ONDERHOUD

Om de levensduur van uw toestel te verlengen, dient u na elk gebruik uw toestel met zorg te reinigen.

BAKPLAAT

Om het reinigen van uw bakplaat zo eenvoudig mogelijk te maken kan u het best u bakplaat reinigen na elk gebruik als deze nog warm is. Barbecook heeft voor u een 'Plancha stop' ontwikkeld die het onderhoud zeer eenvoudig maakt. Plaats eerst de 'Plancha Stop' in het afvoer gat, en vul daarna het vet recuperatie bakje met water. Giet het water uit over de nog warme bakplaat, en laat het vuil losweken. De stop zal ervoor zorgen dat het water op de bakplaat blijft staan.
Gebruik de daarna een niet schurende borstel of de 'Barbecook Bamboe' borstel om de bakplaat schoon te schrobben. Om het spoelwater te verwijderen zet u het vet recuperatie bakje terug op zijn plaats en haalt u de 'Plancha stop' uit het gat. U kan deze stappen een aantal keer herhalen totdat de bakplaat niet meer vuil is.

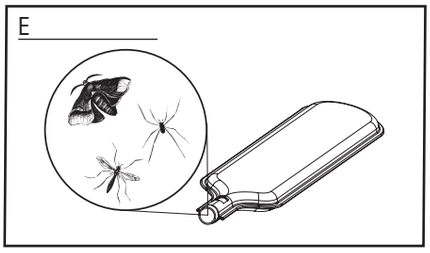
Gebruik geen ovenreinigers of andere reinigingsproducten als de bakplaat nog warm is. Deze zouden smaak aan het voedsel dat u wil bereiden op de Plancha kunnen geven. Als de bakplaat afgekoeld is kan u met de 'Barbecook all cleaner' de bakplaat reinigen met niet schurende borstel. Spoel achteraf overvloedig met water en droog de bakplaat goed af.

Om de levensduur van uw toestel te verlengen, dient u tenminste jaarlijks alle onderstaande activiteiten uit te voeren, bij voorkeur in het begin van het Plancha seizoen.

BRANDERS EN VENTURIBUIZEN

BELANGRIJK:
Natuurlijke gevaren – spinnen en insecten : het is mogelijk dat zeer kleine insecten een web of nest maken in de venturibuizen van de gasbranders. (Fig. E)

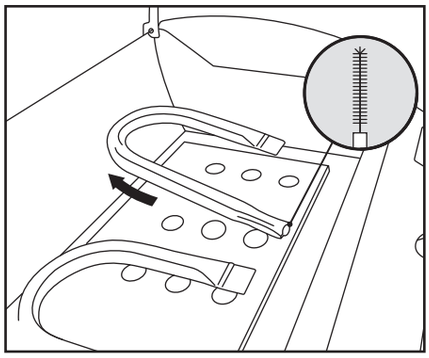
E



Hierdoor zal de gasdoorvoer volledig of gedeeltelijk worden geblokkeerd. Een rokerige, gele vlam en/of een moeilijk of onmogelijk te ontsteken brander wijzen op een dergelijke situatie.
Uiteindelijk kan het gas buiten de venturibuis branden en dat kan uw toestel ernstig beschadigen. Mocht dit gebeuren, sluit dan onmiddellijk uw gasfles af.

Reinigen van de venturibuizen/branders:

De branders en venturibuizen dient u minstens twee maal per jaar te verwijderen en te reinigen.
- Verwijder de brander(s) zoals afgebeeld in fig. F.
- Reinig de venturibuizen goed. Open eventueel geblokkeerde gaten met een pijpenwisser of borstel (bijv. geopende paperclip).
- Plaats de brander volgens de instructies terug. (fig. F) Venturibuizen moeten na reiniging terug goed over de openingen van de gaskleppen geplaatst worden.
- Indien de brander barst, ongewone gaten of andere schade vertoont, moet hij vervangen worden.



Opmerking : schade ten gevolge van een geheel of gedeeltelijke geblokkeerde venturibuis in een brander wordt niet door de garantie gedekt en wordt als onvoldoende onderhoud beschouwd .

SPECIALE VOORZORGSMAATREGELEN VOOR DE GEËMAILLEERDE ONDERDELEN.

(Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie)

- Metalen en/of scherpe voorwerpen kunnen het email beschadigen.
- Vermijd het stoten van het toestel tegen een hard oppervlak. Op die manier beschadigt u het email.
- Door het specifieke procedé van emailleren, is het bij deze modellen soms mogelijk dat fijne randen niet volledig met email bedekt werden. Dit wordt niet gezien als een fabricage- of constructiefout en valt dus ook niet onder de garantie.
- Gebruik tijdens het monteren van de geëmailleerde onderdelen steeds de bijgeleverde fiber-ringen, dit voorkomt emailschade rond de schroefverbindingen.

SPECIALE VOORZORGSMAATREGELEN VOOR DE ROESTVAST STALEN ONDERDELEN.

(Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie)
Om roestvaststalen of verchroomd staal onderdelen te reinigen vermijd je best agressieve, schurende of metalen reinigingsmiddelen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken. Gebruik steeds een zachte spons of doek. Spoel grondig en droog zeer goed af voor je het toestel opbergt.

Om roestvorming op roestvaste onderdelen te voorkomen vermijd je best ieder contact met chloor, zout of ijzer. De gebruiksomgeving kan de levensduur van je toestel negatief beïnvloeden. Minder gunstige locaties zijn bv; kuststreken, nabij spoorwegen, in de buurt van een zwembad.

Meer info op www.barbecook.com onder de rubriek service.

HET TOESTEL OPBERGEN

Sluit het gas aan de gasfles af als u het toestel niet gebruikt. Zowel het toestel, als de gasfles moeten dan buitenshuis blijven staan in een goed geventileerde ruimte. Berg ze niet op in een garage, een schuurtje of een andere gesloten ruimte, of in de nabijheid van een open vuur of warmtebron als de gasfles aangesloten is.
Koop een Barbecook hoes om uw toestel te beschermen en berg het toestel op onder een afdak of op een droge plaats.

U kunt het toestel binnenshuis opbergen, mits de gasfles van het toestel is losgekoppeld en buiten wordt bewaard in een goed geventileerde ruimte.

Gebruikt u het toestel een langere periode niet, bijvoorbeeld tijdens de winter, dan moet het toestel opgeborgen worden. Hierbij enkele raadgevingen :
- Reinig de branders en wrijf deze lichtjes met bakolie in. Wikkel ze in papier.
- Reinig de bakroosters en wrijf deze lichtjes met bakolie in. Wikkel ze in papier en berg ze binnenshuis op.

Bewaar de gasflessen NOOIT binnenshuis

GARANTIE

Uw Barbecook® geniet een garantie van twee jaar op alle fabricagefouten en dit vanaf de datum van aankoop en in die

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 16 12/08/13 10:34

mate dat het gebruik in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing.

De garantie is geldig mits het voorleggen van een kasticket + vermelding van het serienummer, dit kunt u vinden op de volgende plaatsen:

- Op het Type label aangebracht op de binnenkant van het front paneel van je toestel
- Op de handleiding
- Op de verpakking

Het nummer begint met een “P” gevolgd door 15 cijfers.

Deze Barbecook® is niet geschikt voor professionele doeleinden. Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring van de onderdelen die rechtstreeks blootgesteld zijn aan het vuur of intense hitte zijn normaal en worden onder geen enkel beding aanzien als fabricagefouten: het is het logische resultaat van hun gebruik.

Hierdoor kunnen bv. de branders na enige tijd roestvorming tonen en is het normaal dit onderdeel te vervangen.

Deze garantie beperkt zich tot de herstelling of vervanging van onderdelen die gebreken vertonen bij normaal gebruik.

Deze garantie is niet geldig op gebreken die het gevolg zijn van een slechte installatie, verkeerd gebruik, wijzigingen aan het toestel, uit elkaar halen van het toestel, slijtage of een gebrek aan onderhoud.

REGISTREER UW TOESTEL

Bedankt voor u aankoop van een Barbecook® toestel. We hopen dat u veel barbecue plezier zal beleven met uw toestel. Door uw toestel te registreren kan u gebruik maken van onze klanten service en een optimale garantie regeling. Blijf op deze manier op de hoogte over nieuwe ontwikkelingen, nieuwe producten accessoires en lekkere gerechtjes.

Bij Barbecook® respecteren we de gegevens die we registreren. Barbecook staat garant dat uw informatie niet verkocht, verdeeld of gedeeld zal worden met anderen. Bezoek www.barbecook.com/registration vandaag en selecteer uw land, taal en registreer uw toestel vandaag.

Registreer uw toestel online via www.barbecook.com/registration zodat u gebruik kunt maken van onze klanten service en een optimale garantie regeling.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Onmogelijk om brander te ontsteken (met ontsteker of lucifer)	• Verstopte venturibuizen	• Venturibuizen reinigen
Te weinig warmte	• Kraan van de gasfles staat niet open • Venturibuizen zitten niet over de uitlaatkleppen • Geblokkeerde branderopeningen • Gasfles is leeg of bijna leeg • Regelaar is slecht aan de fles gemonteerd	• Kraan van de gasfles openen • Venturibuizen opnieuw installeren • De openingen reinigen of nieuwe brander plaatsen • Nieuwe fles • De aansluiting van de regelaar verder aandraaien • De slang ontknopen
Gele vlammen	• Venturibuizen zijn gedeeltelijk verstopt • Zout op de brander • Het toestel is aangesloten op butaan.	• Venturibuizen reinigen • Brander reinigen • Sluit het toestel aan op propaan met de juiste drukregelaar
Vlammen komen uit de kuip	• Winderig weer • Fles bijna leeg • De bodem van de brander kuip is vuil	• Verplaats de barbecue met de achterzijde naar de wind • Nieuw fles of bijvullen • Reinig de brander kuip van de barbecue
Gonsen van de regelaar	• Tijdelijke situatie veroorzaakt door een hoge buitentemperatuur of een volle fles	• Normaal fenomeen dat geen enkel probleem of gevaar inhoudt
Geen volledige vlam	• Verstopte, geperforeerde of verroeste brander	• Brander reinigen of vervangen

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 17 12/08/13 10:34

FR

GUIDE D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMATIONS RELATIVES A LA SECURITE

CET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINE A ETRE UTILISE A L'EXTERIEUR
SI VOUS DETECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ
2. ETEIGNEZ LES FLAMMES EVENTUELLES
3. OUVREZ LE COUVERCLE
4. SI L'ODEUR PERSISTE, CONTACTEZ IMMEDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU LES POMPIERS

- L'UTILISATEUR EST RESPONSABLE DE L'ASSEMBLAGE ET DE L'INSTALLATION CORRECTS, AINSI QUE DE L'UTILISATION LA PLUS ADEQUATE DE CE BARBECUE.
- LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL PEUT PROVOQUER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE DANGEREUX.
- LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL PEUT PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES ET DES DEGATS MATERIELS.
- UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUDS
- APPORTER DES MODIFICATIONS AU BARBECUE EST DANGEREUX ET N'EST PAS AUTORISE. CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE EN ACCORD AVEC LES DISPOSITIONS EN VIGUEUR.

- STOCKEZ LA BONBONNE A L'EXTERIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILE
- NE RANGEZ PAS NI N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE NI D'AUTRES LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES A PROXIMITE DE N'IMPORTE QUEL BARBECUE.
- GARDEZ LES MATERIAUX INFLAMMABLES A AU MOINS 76 CM DU BARBECUE

- UTILISEZ UNIQUEMENT LE BARBECUE A L'EXTERIEUR DANS UN ESPACE BIEN VENTILE ET A MINIMUM 3 M DE TOUTE HABITATION OU BATIMENT.
- N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL SOUS UNE CONSTRUCTION QUI LE SURPLOMBE OU SOUS LES BRANCHES D'UN ARBRE
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE SUR UN BATEAU NI DANS UN AUTRE VEHICULE RECREATIF
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE DANS UN GARAGE, DANS UNE REMISE, DANS DES COULOIRS OU TOUT AUTRE ESPACE FERME

- NE LAISSEZ PAS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL FONCTIONNE
- N'OBSTRUEZ PAS LE PASSAGE DE L'AIR NECESSAIRE A LA COMBUSTION ET A LA VENTILATION
- N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE SI VOUS ETES SOUS L'INFLUENCE DE L'ALCOOL OU DE DROGUES
- DES PIECES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRES CHAUDES. ELOIGNEZ LES (JEUNES) ENFANTS ET LES ANIMAUX DE L'APPAREIL.
- NE DEPLACEZ PAS LE BARBECUE PENDANT SON UTILISATION
- LES ELEMENTS SCELLES PAR LE FABRICANT OU SON REPRESENTANT NE PEUVENT PAS ETRE MODIFIES PAR L'UTILISATEUR.
- PLACEZ TOUJOURS LE BARBECUE SUR UN SOL DUR, A DISTANCE DES OBJETS SUSCEPTIBLES DE PRENDRE FEU OU DE FONDRE.

RACCORDEMENT AU GAZ

BONBONNE DE GAZ

N'utilisez qu'une bonbonne de gaz agréée qui satisfait à toutes les normes et dispositions nationales.

- Nous recommandons de raccorder l'appareil à du PROPANE
- La bonbonne doit toujours être stable et en position verticale
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les robinets de la bonbonne
- Ne raccordez jamais une bonbonne de gaz sans détendeur à un barbecue
- Ne raccordez jamais une bonbonne de gaz non certifiée au barbecue
- Fermez toujours les robinets de la bonbonne lorsque vous n'utilisez pas le barbecue
- Ne placez jamais la bonbonne de réserve sous le barbecue ou à proximité de celui-ci lorsque vous l'utilisez
- N'exposez jamais la bonbonne à une chaleur excessive ou au rayonnement direct du soleil
- La conduite flexible doit être remplacée si les dispositions nationales l'exigent

TUYAU ET DETENDEUR

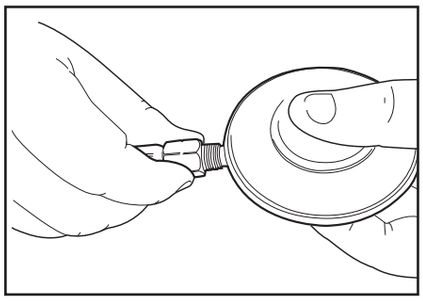
Le flexible et le régulateur sont fournis par le fabricant. Vous pouvez uniquement utiliser une combinaison de flexible et de régulateur si celle-ci est conforme à tous les règlements et normes locaux et nationaux, et correspond aux connexions de la bouteille de gaz utilisée et au type de gaz/à la pression nominale indiqués sur le barbecue. Le flexible doit être aussi court que possible.

- Ne raccordez jamais ce barbecue à une alimentation sans détendeur. N'essayez jamais de modifier le tuyau ou le détendeur de quelque manière que ce soit.
- Avant chaque utilisation du barbecue, contrôlez le tuyau sur toute sa longueur pour vous assurer qu'il ne présente aucun défaut (entailles, déchirures, parties brûlées) et n'est pas excessivement usé. Si vous constatez des dégâts ou une usure, vous devez remplacer le tuyau avant d'utiliser le barbecue, selon les normes nationales
- Evitez que de la graisse (ou toute autre substance chaude) tombe sur le tuyau et que celui-ci entre en contact avec des pièces chaudes du barbecue
- Le raccord du détendeur doit être protégé lorsqu'il n'est pas branché à la bonbonne
- Assurez-vous que le flexible ne traîne pas sur le sol, car cela peut poser des problèmes en termes d'étanchéité à l'air de la connexion.
- Ne tordez pas le tuyau lorsque vous branchez ou débranchez la bonbonne
- La longueur maximale du tuyau peut être de 1,5 m

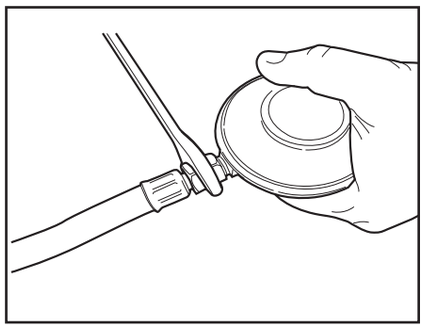
BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Pour brancher la bouteille de gaz, suivez les instructions relatives au régulateur de pression de gaz.

1. Enroulez le flexible de gaz sur le régulateur, tout d'abord à la main, puis serrez-le à fond à l'aide d'une clé de 17 mm.

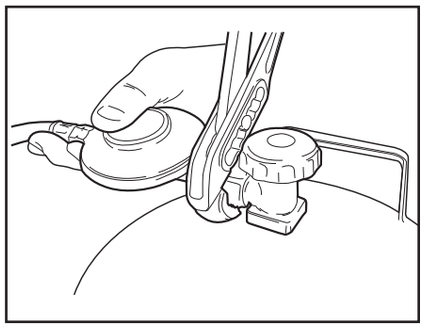


MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 18 12/08/13 10:34



2. TRÈS IMPORTANT

Connectez le régulateur de pression de gaz à la bouteille en serrant la connexion du régulateur au côté droit du réservoir. Puis fixez-le en place à l'aide d'une clé ajustable.



ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Effectuez un essai d'étanchéité :

- Avant d'allumer l'appareil pour la première fois
- Chaque fois que la bouteille de gaz est changée ou qu'un composant de gaz est remplacé.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la saison

L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et éloigné des flammes nues, des sources de chaleur et des étincelles. Ne fumez pas ! Utilisez un mélange 50/50 de savon liquide et d'eau ou un spray d'étanchéité pour l'essai.

AVERTISSEMENT
Ne recherchez pas les fuites de gaz avec un briquet ou une allumette ! Veillez à ce qu'il n'y ait aucune étincelle ou flamme nue à proximité lorsque vous vérifiez l'absence de fuites. Les étincelles ou les flammes nues peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves ou mortelles, ainsi que des dommages matériels.

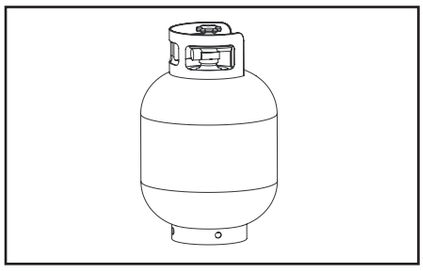
Toutes les pièces qui sont connectées à l'usine sont soigneusement contrôlées en termes de fuites de gaz. Les brûleurs ont été testés. Cependant, par mesure de sécurité, vous devez vérifier l'absence de fuites au niveau de toutes les connexions avant utilisation.

N'allumez pas les brûleurs lorsque vous recherchez les fuites.

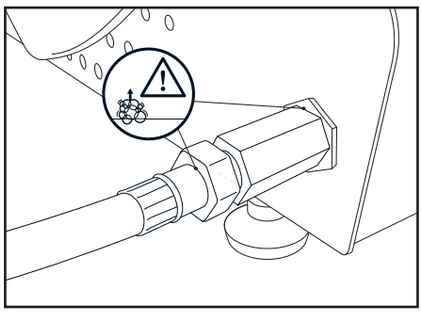
Méthode :

- Préparez de l'eau savonneuse
- Une fois que la bouteille de gaz pleine est connectée à l'appareil et que tous les boutons de commande sont tournés sur OFF (arrêt), ouvrez lentement la bouteille de gaz d'un tour vers la droite
- Une fois que la bouteille de gaz pleine est connectée à l'appareil et que tous les boutons de commande sont tournés sur OFF (arrêt), ouvrez lentement la bouteille de gaz d'un tour vers la droite.
- Contrôlez l'absence de fuites en appliquant de l'eau savonneuse sur les connexions. L'étanchéité doit être contrôlée aux endroits suivants :

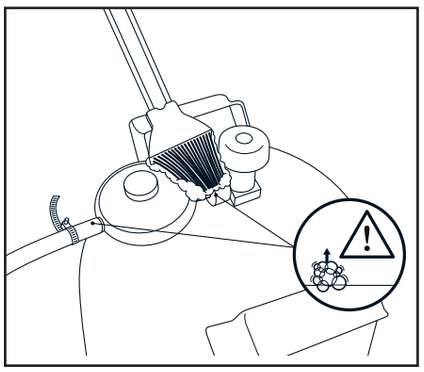
1. Les soudures sur la bouteille



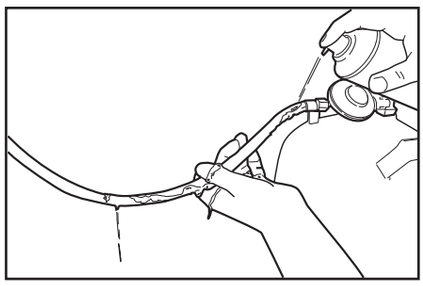
2. La connexion avec l'appareil



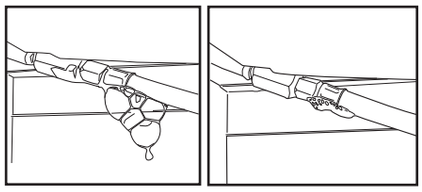
3. La connexion entre le flexible et la bouteille + La connexion entre le régulateur et la bouteille



4. Le flexible de gaz entre l'appareil et la bouteille



- Vérifiez qu'aucune bulle de savon n'apparaisse. Si vous voyez des bulles de savon et que les bulles de savon s'agrandissent, c'est qu'il y a une fuite de gaz.



NOK OK

S'il y a une fuite, coupez le gaz et serrez la connexion. Ouvrez la soupape à gaz et vérifiez à nouveau la connexion avec l'eau savonneuse. Si la fuite n'a pas été réparée, contactez un distributeur dans votre région. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. Vous trouverez une liste de distributeurs sur notre site web.
Connectez-vous sur www.barbecook.com

- Une fois que vous avez vérifié l'absence de fuites, coupez le gaz, rincez les connexions à l'eau et séchez-les pour prévenir la formation de rouille.
- Tournez le bouton de la bouteille à gauche et fermez la bouteille.

Remarque : le régulateur peut être différent de celui qui est illustré ici.

AVERTISSEMENT : Vous devez effectuer ces essais d'étanchéité même si votre appareil est installé par le distributeur ou le magasin.

REMPLACEMENT D'UNE BONBONNE DE GAZ

Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, assurez-vous que les boutons sur le barbecue sont en position OFF (arrêt) et que la bouteille de gaz est fermée. Ne remplacez pas la bouteille de gaz à proximité d'objets susceptibles de produire des flammes ou des étincelles.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 19 12/08/13 10:34

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE LA BONBONNE DE GAZ

Bien que la bonbonne de gaz ne présente aucun danger si elle est manipulée correctement, des imprudences risquent d'entraîner un incendie et/ou une explosion.

Pour limiter les risques :

- Ne rangez jamais la bonbonne de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos, mais dans un espace bien ventilé
- Ne rangez jamais la bonbonne à proximité d'un autre appareil qui fonctionne au gaz, ni dans un endroit très chaud, comme une voiture ou un bateau
- Gardez la bonbonne hors de portée des enfants
- Transportez et rangez la bonbonne dans une position verticale et ne l'inclinez pas
- Ne fumez pas à côté de la bouteille de gaz.

UTILISATION

AVANT LA PREMIERE UTILISATION / AVANT D'UTILISER L'APPAREIL APRES UNE LONGUE INTERRUPTION

N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir lu, compris et contrôlé toutes les informations qui figurent dans ce manuel.
Assurez-vous que :

- Le barbecue est installé correctement
- Il n'y a pas de fuite à l'arrivée de gaz (voir 'Essai d'étanchéité')
- Les brûleurs sont correctement installés et les venturi sont bien placés sur les ouvertures des vannes de gaz et ils ne sont pas obstrués (voir les informations de sécurité et de nettoyage des brûleurs)
- Aucun tuyau d'alimentation en gaz ne peut entrer en contact avec une surface chaude
- Votre barbecue se trouve à un endroit qui ne présente aucun danger

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

Vous devez avoir suivi toutes les vérifications et procédures dans la section intitulée « Avant la première utilisation » avant d'allumer la Plancha.

- Le couvercle de la Plancha doit toujours être ouvert lorsque vous allumez les brûleurs.
- Ne vous penchez pas directement au-dessus de la Plancha lorsque vous allumez les brûleurs.
- Les boutons de commande de la Plancha doivent être en position OFF (arrêt). Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de gaz. Avant d'actionner le bouton de commande sur un brûleur, attendez environ 10 secondes pour permettre au gaz de se stabiliser.
- N'essayez jamais d'allumer tous les brûleurs en même temps.

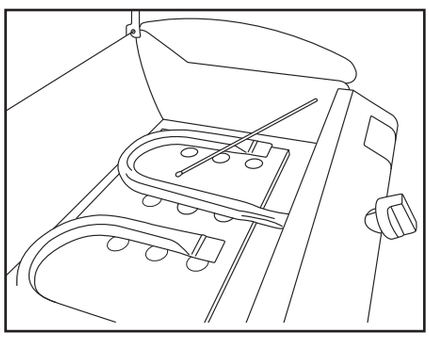
ALLUMAGE DES BRÛLEURS À L'AIDE DE L'ALLUMEUR

- Ouvrez le couvercle de la Plancha.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- Appuyez sur l'un des deux boutons et tournez-le sur HIGH (haut). Vous verrez l'allumage piézoélectrique s'allumer une fois lorsqu'il s'enclenchera. L'étincelle allumera le brûleur.
- Si le brûleur ne s'allume pas au bout de trois tentatives, coupez le gaz et attendez cinq minutes avant de réessayer. Cela permettra au gaz accumulé de se disperser. Réessayez en répétant les étapes précédentes.
- Si le brûleur ne parvient toujours pas à s'allumer, consultez la section « Dépannage » afin de déterminer la cause et la solution, ou utilisez une allumette comme expliqué ci-dessous.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE

Retirez la plaque de l'appareil. Les brûleurs sont maintenant visibles et faciles d'accès. Vous pouvez maintenant allumer les brûleurs avec une longue allumette si l'allumage piézoélectrique ne fonctionne pas.

- Ouvrez le couvercle de la Plancha.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- Tenez l'allumette allumée dans l'ouverture à environ 13 mm du brûleur.
- Appuyez sur le bouton souhaité et tournez-le sur HIGH (haut). Le feu devrait prendre en cinq secondes. Si ce n'est pas le cas, éteignez le bouton et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se disperser.
- Répétez les étapes 1 à 5. Si le brûleur ne parvient toujours pas à s'allumer au bout de trois tentatives, reportez-vous à la section « Dépannage ».

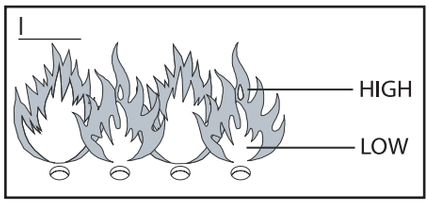


ALLUMAGE DES AUTRES BRÛLEURS

- Le deuxième brûleur s'allume de la même façon que le premier.

CONTROLE VISUEL DES FLAMMES

Si les flammes des brûleurs sortent de la cuve lorsque le barbecue fonctionne, coupez immédiatement les boutons de réglage. Attendez 5 minutes pour laisser le gaz se disperser avant d'allumer à nouveau le brûleur. Lisez le chapitre 'Guide de dépannage' si le problème persiste.
A chaque allumage du barbecue, il faut contrôler les flammes. (Fig. I) Une bonne flamme doit être presque entièrement bleue, avec un peu de jaune au-dessus. Si la flamme est anormalement petite et en grande partie jaune, vous devez éteindre le barbecue et vérifiez si les venturi sont obstrués, ou lire le chapitre 'Guide de dépannage'.



ETEINDRE LE BARBECUE

- Fermez le robinet de la bonbonne de gaz.
- Placez tous les boutons de réglage des brûleurs sur 'OFF'.

Si vous procédez dans cet ordre, il n'y aura pas de gaz sous pression qui restera dans le système.

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION DU BARBECUE

PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre Plancha pour la première fois, laissez l'unité « se roder » en la faisant fonctionner pendant une courte période sans aliments. Pour « roder » votre Plancha, allumez l'appareil. **Maintenez la température en position HIGH (haute) pendant 15 minutes.** La Plancha est maintenant prête à l'emploi.

PRÉCHAUFFAGE DE LA PLANCHA

La Plancha doit être préchauffée en position HIGH (haute) pendant au moins dix minutes avant d'y placer vos aliments.
Si vous souhaitez cuisiner à une température inférieure à HIGH (haute), tournez le bouton de commande à la position correcte avant de mettre les aliments sur la Plancha.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 20 12/08/13 10:34

TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson réel dépendra d'un certain nombre de facteurs, notamment vos goûts, la température ambiante et le vent. Avec l'expérience, vous serez en mesure d'estimer cette durée.

COMMENT EMPÊCHER LES ALIMENTS DE COLLER À LA PLAQUE

- Enduisez légèrement les aliments d'huile avant de les placer sur la plaque.
- Ou utilisez le spray Barbecook pour graisser la plaque.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement après les avoir placés sur la plaque.

AVERTISSEMENT :

- Ne laissez pas votre Plancha sans surveillance pendant qu'elle est en fonctionnement, surtout s'il y a des enfants ou des animaux domestiques à proximité. Gardez un œil sur l'appareil pour veiller à ce que tout fonctionne correctement.
- Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Utilisez une protection appropriée lorsque vous touchez ces pièces. Tenez les jeunes enfants à distance de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est allumé.

COMMENT EVITER QUE LES ALIMENTS RESTENT COLLES

- Huilez légèrement les aliments avant de les placer sur la grille.
- Ou enduisez les grilles avec un peu d'huile de cuisson pour éviter que les aliments n'attachent
- Ne retournez pas trop vite les aliments après les avoir placés sur la grille

AVERTISSEMENT :

- Ne laissez pas votre barbecue fonctionner sans surveillance, surtout s'il y a des enfants ou des animaux à proximité. Continuez à contrôler le barbecue pour voir si tout fonctionne bien
- Des pièces accessibles (couvercle, tiroir récupérateur de graisse, plateaux Aromaz® ...) peuvent devenir très chaudes. Utilisez une protection adaptée quand vous touchez ces éléments. Eloignez les jeunes enfants de l'appareil.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est allumé
- N'utilisez pas de charbon, de bois ou de briquettes
- N'utilisez pas de pierres de lave ni de briquettes en céramique

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, celui-ci doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

PLAQUE

Pour faciliter le nettoyage de votre plaque, il est préférable de la nettoyer après chaque utilisation pendant qu'elle est encore chaude. Barbecook a mis au point un « bouchon Plancha » qui simplifie grandement l'entretien. Placez tout d'abord le « bouchon Plancha » dans la sortie des déchets, puis remplissez d'eau le collecteur de graisse. Versez l'eau sur la plaque toujours chaude et laissez les résidus se détacher. Le bouchon fera en sorte que l'eau reste sur la plaque.
Utilisez ensuite une brosse non abrasive ou la brosse en bambou Barbecook pour gratter la plaque. Pour enlever l'eau, replacez le collecteur de graisse et retirez le « bouchon Plancha » de l'ouverture. Vous pouvez répéter cette étape plusieurs fois jusqu'à ce que la plaque soit propre.

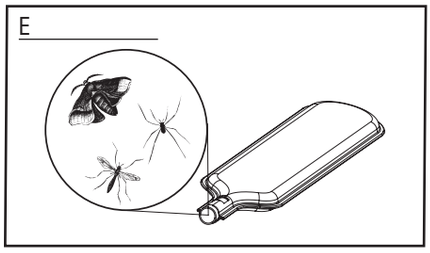
N'utilisez pas de nettoyants pour four ou d'autres produits de nettoyage pendant que la plaque est encore chaude. Ils pourraient donner un goût aux aliments que vous ferez cuire ultérieurement sur la Plancha. Si la plaque est déjà refroidie, elle peut être nettoyée à l'aide du « Barbecook all cleaner » et d'une brosse non abrasive. Rincez abondamment à l'eau et laissez sécher soigneusement la plaque.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, vous devez effectuer toutes les activités indiquées ci-dessous, de préférence au début de la saison des planchas.

BRÛLEURS ET TUBES DE VENTURI

IMPORTANT
Dangers naturels - araignées et insectes : de petits insectes peuvent tisser une toile ou faire un nid dans les tubes de Venturi des brûleurs à gaz (fig. E).

E



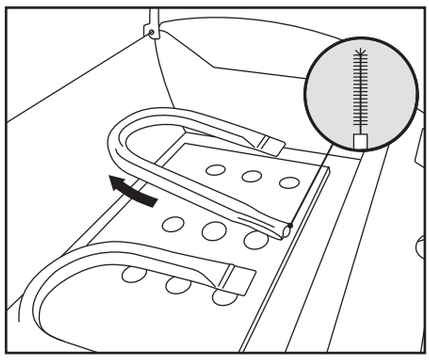
Cela bloquera complètement ou partiellement l'alimentation en gaz. Une flamme jaune avec de la fumée ou un brûleur qui est difficile ou impossible à allumer sont des signes d'obstruction de ce tube.

Le gaz peut alors brûler en dehors du tube de Venturi et endommager gravement votre appareil. Si cela se produit, fermez immédiatement la bouteille de gaz.

Nettoyage des tubes de Venturi / des brûleurs

Les brûleurs et les tubes de Venturi doivent être déposés pour un nettoyage au moins deux fois par an.

- Déposez les brûleurs comme illustré à la fig. F.
- Nettoyez minutieusement les tubes de Venturi. Dégagez toute ouverture obstruée avec un nettoyant pour tuyaux ou une brosse (par exemple, un trombone déplié).
- Remettez le brûleur en place conformément aux instructions (fig. F). Une fois le nettoyage effectué, les tubes de Venturi doivent être remis en place correctement sur les soupapes à gaz.
- Si le brûleur est fendu ou présente des trous inhabituels ou d'autres dommages, il doit être remplacé.



Remarque : les dommages dus à un tube de Venturi complètement ou partiellement obstrué dans un brûleur ne sont pas couverts par la garantie et seront considérés comme un entretien inadéquat.

Mesures de précaution spéciales pour les pièces en émail

(la garantie sera annulée en cas de non-respect de ces instructions)

- Les métaux et/ou les objets pointus peuvent endommager l'émail.
- Évitez de heurter l'appareil sur une surface dure. Cela peut endommager l'émail.
- Dans ces modèles, le processus d'émaillage laisse parfois des bords fins qui ne sont pas entièrement couverts par l'émail. Cela n'est pas considéré comme un défaut de fabrication et n'est donc pas couvert par la garantie.
- Lors de l'assemblage des pièces en émail, utilisez toujours les rondelles en fibre fournies afin de prévenir

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 21 12/08/13 10:34

l'endommagement de l'émail autour des fixations par vis.

Mesures de précaution spéciales pour les pièces en acier inoxydable

(la garantie sera annulée en cas de non-respect de ces instructions)
Lors du nettoyage de pièces en acier inoxydable ou chromées, il est préférable d'éviter les nettoyants agressifs, abrasifs ou métalliques. Utilisez des nettoyants non agressifs et laissez-leur le temps d'agir. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux. Rincez abondamment et laissez bien sécher avant de ranger l'appareil.

Pour empêcher la formation de rouille sur les composants en acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer. L'environnement dans lequel votre appareil est utilisé peut avoir des effets néfastes sur sa durée de vie. Les emplacements les moins adaptés incluent la côte, les endroits à proximité de lignes de chemin de fer et les alentours d'une piscine.

Vous trouverez de plus amples informations sur www.barbecook.com, dans la rubrique « Entretien ».

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Coupez le gaz au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'appareil et la bouteille de gaz doivent rester à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Ne rangez pas l'appareil dans un garage, un abri ou tout autre endroit fermé, ou à proximité d'un feu ouvert ou d'une source de chaleur si la bouteille de gaz est branchée.

Achetez une couverture Barbecook pour protéger votre appareil et rangez-le sous abri ou dans un endroit sec.

Vous pouvez ranger l'appareil à l'intérieur à condition que la bouteille de gaz ait été débranchée et rangée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

Ne rangez JAMAIS les bouteilles de gaz à l'intérieur

GARANTIE

Votre appareil Barbecook® bénéficie d'une garantie de deux ans contre tous les défauts de fabrication. Cette garantie s'applique à partir de la date d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé conformément à ces instructions.

Pour que la garantie soit valide, vous devez produire le ticket de caisse et mentionner le numéro de série qui se trouve :

- Sur l'étiquette signalétique sur le socle de votre appareil.
- Dans le manuel
- Sur l'emballage

Le numéro commence par un « P » suivi de 15 chiffres.
Ce Barbecook® n'est pas destiné à un usage commercial. L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration des pièces qui sont directement exposées au feu ou à une chaleur intense sont normales et ne seront en aucun cas considérées comme des défauts de fabrication ; elles sont la conséquence directe de l'utilisation. Par conséquent, les brûleurs, etc. peuvent devenir rouillés au fil du temps et il est normal de remplacer ces pièces.

Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui développent des défauts au cours de l'utilisation normale.

Cette garantie ne s'appliquera pas aux défauts dus à une installation incorrecte, à une mauvaise utilisation, à des modifications apportées à l'appareil, au démontage de l'appareil, à l'usure ou à un mauvais entretien.

Enregistrement de votre appareil

Nous vous remercions pour votre achat d'un appareil Barbecook®. Nous espérons que ce barbecue vous apportera pleine satisfaction. Enregistrez votre appareil pour bénéficier de notre service clients et pour un traitement optimal de la garantie. Tenez-vous au courant des nouveaux développements, produits et accessoires et découvrez de délicieuses recettes.

Chez Barbecook®, nous respectons les données que vous enregistrons. Barbecook promet que vos informations ne seront pas vendues, partagées ou transmises à des tiers.

Rendez-vous sur www.barbecook.com/registration dès aujourd'hui, sélectionnez votre pays et votre langue, et enregistrez votre appareil.

GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer le brûleur (avec l'allumeur ou une allumette)	• Venturi obstrué	• Nettoyer les venturi
Chaleur insuffisante	• Le robinet de la bonbonne de gaz n'est pas ouvert • Les venturi ne sont pas placés sur les vannes de sortie • Orifices du brûleur obstrués • Bonbonne de gaz vide ou presque vide • Détendeur mal monté sur la bonbonne	• Ouvrir le robinet de la bonbonne de gaz • Réinstaller les venturi • Nettoyer les orifices ou remplacer le brûleur • Nouvelle bonbonne • Serrer le raccord du détendeur • Démêler le tuyau
Flammes jaunes	• Venturi partiellement obstrués • Sel sur le brûleur • L'appareil est raccordé à du butane.	• Nettoyer les venturi • Nettoyer le brûleur • Raccordez l'appareil à du propane avec le détendeur correct.
Flammes derrière le panneau de commande	• Venturis bouchés	• Couper immédiatement le gaz, laisser refroidir le barbecue et nettoyer les venturi
Bourdonnement du détendeur	• Situation temporaire causée par une température extérieure élevée ou une bonbonne pleine	• Phénomène normal qui ne présente aucun problème ni danger
Flamme incomplète	• Brûleur obstrué, percé ou rouillé	• Nettoyer ou remplacer le brûleur

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 22 12/08/13 10:34

EN

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

SAFETY INFORMATION

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY IF YOU SMELL GAS:

1. TURN OFF THE GAS SUPPLY
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME
3. OPEN THE LID
4. IF ODOUR CONTINUES, IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR THE FIRE DEPARTMENT

- THE USER IS RESPONSIBLE FOR PROPER INSTALLATION AND APPROPRIATE USE OF THE BARBECUE.
- FAILURE TO COMPLY WITH THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL MAY RESULT IN A DANGEROUS FIRE OR EXPLOSION.
- FAILURE TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL MAY RESULT IN SERIOUS INJURIES AND MATERIAL DAMAGE.
- USE PROTECTIVE GLOVES WHEN HANDLING PARTICULARLY HOT PARTS
- MODIFICATIONS TO THE BARBECUE ARE DANGEROUS AND NOT PERMITTED. THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE APPLICABLE PROVISIONS.

- STORE THE CYLINDER OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED AREA
- NEVER STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER BARBECUE.
- KEEP COMBUSTIBLE MATERIAL AT LEAST 76 CM AWAY FROM THE BARBECUE

- USE THE BARBECUE ONLY OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED AREA AND AT LEAST 3 M FROM ANY DWELLING OR BUILDING.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER AN OVERHANGING STRUCTURE OR FOLIAGE
- DO NOT USE THE BARBECUE ON A BOAT OR OTHER RECREATIONAL VEHICLE
- DO NOT USE THE BARBECUE IN A GARAGE, SHED, CORRIDORS OR OTHER ENCLOSED AREAS

- NEVER LEAVE THE BARBECUE UNATTENDED WHEN IN USE
- DO NOT OBSTRUCT THE FLOW OF COMBUSTION AND VENTILATION AIR TO THE BARBECUE
- DO NOT USE THE BARBECUE WHEN YOU HAVE CONSUMED ALCOHOL OR TAKEN DRUGS
- ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME VERY HOT. KEEP (YOUNG) CHILDREN AND ANIMALS AWAY FROM THE BARBECUE.
- DO NOT MOVE THE BARBECUE WHEN IN USE
- PARTS SEALED BY THE MANUFACTURER OR HIS REPRESENTATIVE MAY NOT BE ALTERED BY THE USER.
- ALWAYS PLACE THE BARBECUE ON FIRM GROUND AWAY FROM OBJECTS THAT MAY CATCH FIRE OR MELT.

GAS CONNECTION

GAS CYLINDER

Always use an approved cylinder that complies with all national provisions and standards.

- We recommend this product is connected to PROPANE
- Always keep the cylinder in a stable and upright position.
- Be careful when handling the cylinder valves
- Never connect a cylinder without regulator to the barbecue.
- Never connect a non-regulated cylinder to the barbecue.
- Always close the cylinder valves when the barbecue is not in use
- Never place the spare cylinder under or next to a barbecue in use
- Never expose the cylinder to excessive heat or direct sunlight
- Change the flexible tube if required by national regulations

HOSE AND REGULATOR

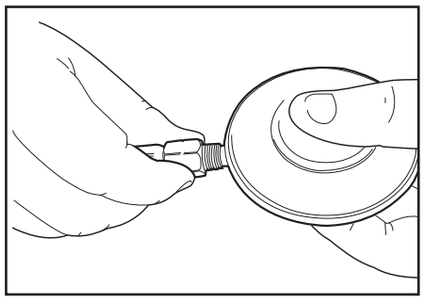
The hose and regulator are supplied by the manufacturer. You may only use a combination of hose and regulator if this complies with all local and national standards and rules and corresponds with the connections on the gas cylinder used and the gas type/ nominal pressure given on the barbecue. Keep the hose as short as possible.

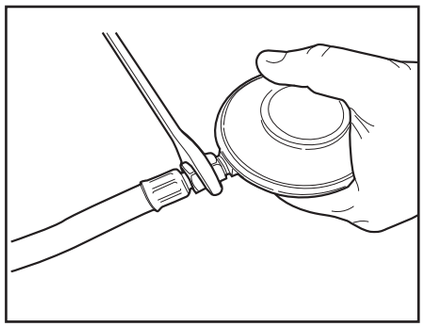
- Never connect the barbecue to a non-regulated gas supply. Never try to alter the hose or regulator in any way whatsoever.
- Prior to each use of the barbecue, check the hose over its full length for any damage (cracks, tears, burnt sections) or excessive wear. When you notice any damage or wear, replace the hose before using the barbecue, in accordance with the national standards
- Fat (or any other hot substance) must never fall onto the hose, and the hose must never come into contact with any hot points on the barbecue
- The connector of the regulator must be protected when it is not connected to the cylinder
- Ensure that the hose does not drag on the ground, because this can cause problems for the airtightness of the connection.
- Do not distort the hose when connecting or disconnecting the cylinder
- The maximum permissible length of the hose is 1.5m

CONNECTING THE GAS CYLINDER

To connect the gas cylinder, follow the instructions for the gas pressure regulator.

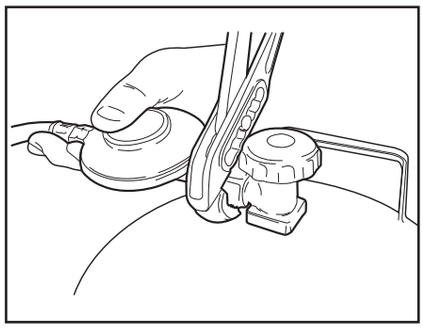
1. Wind the gas hose over the regulator, first by hand and then fasten it firmly using a 17mm spanner.





2. VERY IMPORTANT

   Connect the gas pressure regulator to the cylinder by tightening the regulator connection to the right on the tank. Then fasten it in place using an adjustable spanner



MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 23 12/08/13 10:34

TEST FOR LEAKS

Perform a leak test:

- Before lighting the appliance for the first time
- Whenever the gas cylinder is changed or a gas component is replaced.
- At least once a year, preferably at the beginning of the season

The leak test must be carried out outdoors, in a well-ventilated area nowhere close to naked flames, heat sources or sparks. Do not smoke! Use a 50/50 mixture of liquid soap and water or leak spray for the test.

WARNING
Do not look for gas leaks with a lighter or match! Ensure that there are no sparks or naked flames in the vicinity when you check for leaks. Sparks or naked flames can cause a fire or explosion resulting in serious or fatal injuries and damage to property.

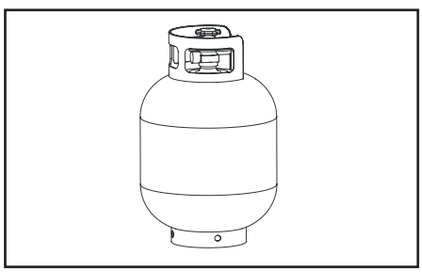
All the parts which are connected in the factory are carefully checked for gas leaks. The burners have been tested. However, as a safety measure you must check all the connections for leaks before use.

Do not light the burners when checking for leaks.

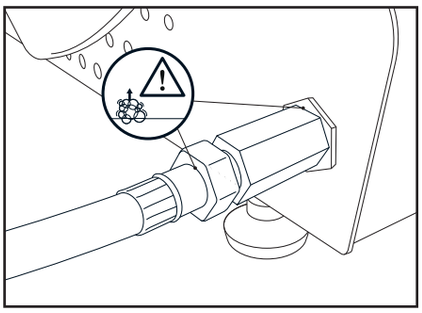
Method:

- Prepare some soapy water
- Once the full gas cylinder has been connected to the appliance and all the control knobs are turned to 'OFF', slowly open the gas cylinder one turn by turning to the right
- Check for leaks by applying soapy water to the connections. Sealing should be checked in the following places:

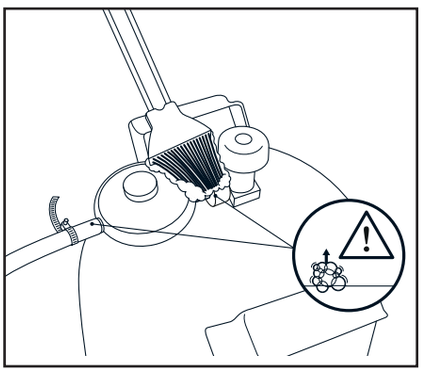
1. The welds on the cylinder



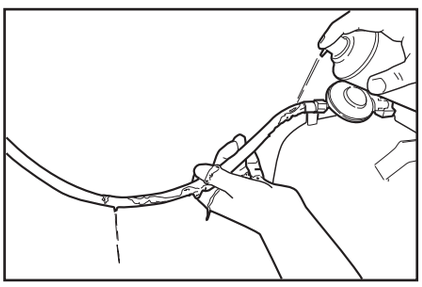
2. The connection with the appliance



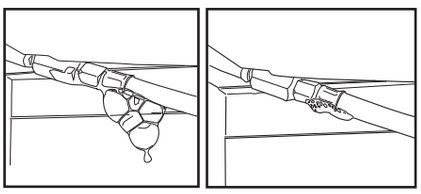
3. The connection between the hose and the cylinder + The connection between the regulator and the cylinder



4. The gas hose between the appliance and the cylinder



- Check that no soap bubbles appear. If you can see soap bubbles, and the soap bubbles are growing larger, there is a gas leak.



NOK OK

If there is a leak, turn off the gas and tighten the connection. Open the gas valve and check the connection again with the soapy water. If the leak has not been repaired, contact a distributor in your area. DO NOT USE THE APPLIANCE. You can find a list of distributors on our web site. Log in on www.barbecook.com

- Once you have checked for leaks, turn off the gas, rinse the connections with water and dry to prevent the formation of rust.
- Turn the cylinder knob to the left to close the cylinder.

Note: the regulator may be different from the one illustrated here.

WARNING: You must carry out these leak tests even if your appliance is set up by the dealer or the shop.

REPLACING THE CYLINDER

When changing the gas cylinder, ensure that the **knobs** on the barbecue are in the OFF position and that the gas cylinder is closed. Do not replace the gas cylinder close to anything that may produce a flame or spark.

TRANSPORT AND STORAGE OF THE GAS CYLINDER

Although perfectly safe when handled correctly, lack of caution may result in fire and/or explosion.

To minimise the risks:

- Never store the cylinder in a building, garage or other enclosed area, but always in a well-ventilated area
- Never store the cylinder in the vicinity of another gas operated appliance, or in a very warm area, such as a car or boat
- Always keep the cylinder out of reach for children
- Always transport and store the cylinder in an upright position
- Do not smoke near the gas cylinder.

USE

PRIOR TO FIRST USE / AFTER PROLONGED PERIOD OF NON-USE

Do not use the barbecue before you have read, understood and checked all information in this manual.
Ensure that:

- The barbecue is correctly installed
- There is no leak in the gas supply (see 'Leakage test')
- The burners are correctly installed, the venturi tubes are properly placed over the openings of the gas valves, and there are no obstructions (see safety information and cleaning of the burners)
- None of the gas supply hoses can come into contact with a hot surface
- Your barbecue is installed in a safe place

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 24 12/08/13 10:34

LIGHTING THE BURNERS

You must have followed all the checks and procedures in the section headed “Before the first use” before igniting the Plancha.

- The Plancha cover must always be open when igniting the burners.
- Do not lean directly over the Plancha when lighting the burners.
- The control knobs on the Plancha must be in the OFF position. Open the tap on the gas cylinder slowly. Before turning the control knob on one burner, wait for about 10 seconds to allow the gas to stabilise.
- Never try to light all the burners at once.

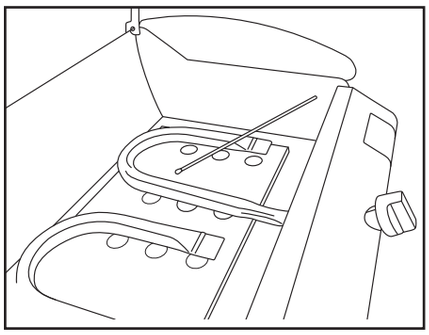
LIGHTING BURNERS USING THE IGNITER

- Open the Plancha cover.
- Open the tap on the gas cylinder.
- Press one of the two knobs in and turn it to HIGH. You will hear the piezo ignition light once when it clicks. The spark will light the burner.
- If the burner does not ignite after three attempts, turn off the gas and wait for five minutes before trying again. This will allow accumulated gas to disperse. Try again, repeating the previous steps.
- If the burner still fails to ignite, read the “Troubleshooting” section to determine the cause and the solution, or use a match as explained below.

LIGHTING BURNERS USING A MATCH

Remove the griddle from the appliance. Now the burners are visible and easy to reach. You can now light the burners using a long match if the piezo ignition does not work.

- Open the Plancha cover.
- Open the tap on the gas cylinder.
- Hold the lighted match through the opening about 13 mm from the burner.
- Press in the desired knob and turn to ‘High’. The fire should light within five seconds. If not, turn the knob off and wait for five minutes to allow the gas to disperse.
- Repeat steps 1 to 5. If the burner still fails to ignite after three attempts, read the “Troubleshooting” section.

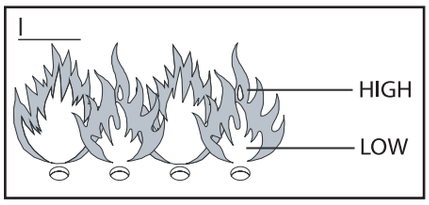


LIGHTING THE OTHER BURNERS

- The second burner is lit in the same way as the first.

VISUAL CHECK OF THE FLAMES

If the flames of the burners jump out of the burner box when the barbecue is in use, immediately turn off the control knobs. Wait 5 minutes to allow the gas to escape before relighting the barbecue. Read the chapter ‘Troubleshooting Guide’ if the problem persists.
Each time you light the barbecue you should check the flames. (Fig. I) A proper flame is almost comletely blue, with some yellow at the top. If the flame is abnormally small and for the most part yellow, switch off the barbecue and check the venturi tubes for obstructions, or read the chapter ‘Troubleshooting Guide’.



SWITCHING OFF THE BARBECUE

- Close the gas cylinder valve
- Turn all control knobs of the burners to ‘OFF’.

If you follow the above order, there will be no more pressurized gas in the system.

USEFUL TIPS FOR USE OF THE BARBECUE

FIRST USE

Before using your Plancha for the first time, allow the unit to ‘run in’ by operating it for a short period of time without food. To ‘run in’ your Plancha, ignite the appliance.
Keep the temperature on ‘HIGH’ for 15 minutes. The Plancha is now ready for use.

PREHEATING THE PLANCHA

The Plancha must be pre-heated on ‘HIGH’ for at least ten minutes before you put food on it.
If you want to cook at a lower temperature than ‘HIGH’, turn the control knob to the right position before you put the food on the Plancha.

COOKING TIME

The actual cooking time will depend on a number of factors, including your taste, the ambient temperature and the wind. Experience will enable you to estimate this time.

HOW TO PREVENT FOODFROM STICKING

- Rub the food lightly with oil before placing it on the griddle.
- Or use the Barbecook spray to oil the griddle.
- Do not turn the food too soon after putting it on the griddle.

WARNING:

- Do not leave your Plancha unattended while in operation, especially not if there are children or pets in the vicinity. Keep an eye on the appliance to ensure that everything is working properly.
- Accessible parts can become very hot. Use appropriate protection when you touch these parts. Keep young children away from the appliance.
- Do not move the appliance while it is alight.

TIPS FOR CLEANING AND MAINTENANCE

To prolong the life of your appliance, it should be cleaned carefully after every use.

GRIDDLE

To make it as easy as possible to clean your griddle, it is best to clean it after each use while still hot. Barbecook has developed a ‘Plancha plug’ which makes maintenance very straightforward. First place the ‘Plancha plug’ in the waste outlet, and then fill the grease recovery trap with water. Pour the water over the still-hot griddle and allow the residues to loosen. The plug will ensure that the water remains on the griddle.
Then use a non-abrasive brush or the Barbecook Bamboo brush to scour the griddle clean. To remove the water, replace the grease recovery trap and remove the ‘Plancha plug’ from the opening. You can repeat this step a number of times until the griddle is clean.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 25 12/08/13 10:34

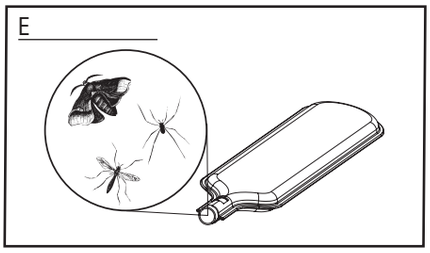
Do not use oven cleaners or other cleaning products while the griddle is still hot. These could flavour the foods which you later prepare on the Plancha. If the griddle has already cooled down, it can be cleaned using 'Barbecook all cleaner' and a non-abrasive brush. Rinse with lots of water and dry the griddle carefully.

To prolong the life of your appliance, you should carry out all the activities listed below, preferably at the start of the Plancha season.

BURNERS AND VENTURI TUBES

IMPORTANT
Natural hazards - spiders and insects: very small insects might make a web or nest in the venturi tubes of the gas burners (fig. E).

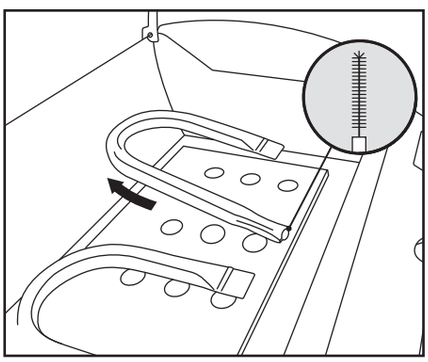
E



This will partly or completely block the gas supply. A smoking yellow flame, or a burner which is difficult or impossible to ignite, are indications that this tube is blocked. The gas may end up burning outside the venturi tube and severely damage your appliance. If this happens, shut off the gas cylinder at once.

Cleaning the venturi tubes/burners

The burners and venturi tubes must be removed for cleaning at least twice a year.
- Remove the burners as shown in fig. F.
- Clean the venturi tubes thoroughly. Clear any blocked opening with a pipe cleaner or brush (e.g. an unfolded paperclip).
- Replace the burner in accordance with the instructions (fig. F). After cleaning, the venturi tubes must be replaced properly on the gas valves.
- If the burner is split, or displays unusual holes or other damage, it must be replaced.



Note: damage due to a partly or wholly obstructed venturi tube in a burner is not covered by the warranty and will be regarded as inadequate maintenance.

Special precautionary measures for enamelled parts

(failing to follow these instructions will invalidate the warranty)

- Metals and/or sharp objects can damage the enamel.
- Avoid knocking the appliance against a hard surface. This can damage the enamel.
- In these models, the enamelling process sometimes leaves thin edges which are not fully covered with enamel This is not regarded as a manufacturing fault, and is therefore not covered by the warranty.
- When assembling enamelled parts always use the fibre washers supplied to prevent damaging the enamel around the screw fixings.

Special precautionary measures for the stainless steel parts

(failing to follow these instructions will invalidate the warranty)
When cleaning stainless steel or chromed parts, it is best to avoid aggressive, abrasive or metal cleaners. Use non-aggressive cleaners and give them time to act. Always use always a soft sponge or cloth. Rinse thoroughly and dry well before you store the appliance.

To prevent the formation of rust on stainless steel components, avoid any contact with chlorine, salt or iron. The environment in which your appliance is used can adversely affect its lifetime. Less suitable locations include the coast, near railway lines and the vicinity of a swimming pool.

More info at www.barbecook.com under 'Service'.

STORING THE APPLIANCE

Turn off the gas at the cylinder when the appliance is not in use. Both the appliance and the gas cylinder must remain outdoors in a well-ventilated area. Do not store in a garage, shed or other enclosed area, or in the vicinity of an open fire or heat source if the gas cylinder is connected.
Buy a Barbecook cover to protect your appliance, and store under shelter or in a dry place.

You can store the appliance indoors provided that the gas cylinder has been disconnected and is stored outdoors in a well-ventilated area.

NEVER store gas cylinders indoors

GUARANTEE

Your Barbecook® appliance carries a two-year warranty against all manufacturing defects. This guarantee applies from the date of purchase, provided that it is used in accordance with these instructions.

For the guarantee to be valid you must produce the till receipt and mention the serial number, which can be found:
- On the Type label on the base plate of your appliance.
- In the manual
- On the packaging

The number begins with a "P" followed by 15 figures.

This Barbecook® is not suitable for commercial use. Wear and tear, rusting, distortion and discolouration of parts which are directly exposed to the fire or to intense heat are normal and will under no circumstances be regarded as manufacturing defects; they are the logical result of use. Accordingly the burners, etc. may display some rusting over time and it is normal to replace these parts.

This warranty is limited to the repair or replacement of parts which develop defects in normal use.

This warranty shall not apply to defects due to improper installation, misuse, alterations to the appliance, disassembly of the appliance, wear and tear or poor maintenance.

Register your appliance

Thank you for purchasing a Barbecook® appliance. We hope that this barbecue will give you much enjoyment. Register your appliance to use our customer service and for optimal guarantee processing. Stay up to date with new developments, products and accessories and delicious recipes.

At Barbecook® we respect the data that we record. Barbecook promises that your information will not be sold, shared or notified to third parties.

Visit www.barbecook.com/registration today, select your country and language and register your appliance today.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 26 12/08/13 10:34

SOLVING PROBLEMS		
Problem	Probable cause	Solution
Impossible to light burner (with igniter or match)	• Blocked venturi tubes	• Clean venturi tubes
Not enough heat	• Gas cylinder valve is not open • Venturi tubes not positioned over exhaust valves • Blocked burner openings • Cylinder is empty or almost empty • Regulator not fitted correctly on cylinder	• Open gas cylinder valve • Reinstall venturi tubes • Clean openings or fit new burner • New cylinder • Tighten up connector of regulator • Disconnect hose
Yellow flames	• Venturi tubes are partly blocked • Salt on burner • The product is connected to Buthane.	• Clean venturi tubes • Clean burner • Connect the product to Propane with the right connector.
Flames behind control panel	• Blocked venturi tubes	• Shut off gas immediately, allow barbecue to cool down and clean venturi tubes
Regulator humming	• Temporary situation caused by high outside temperature or full cylinder	• This is not a defect or a hazard
Incomplete flame	• Blocked, pierced or rusted burner	• Clean / replace burner

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 27 12/08/13 10:34

DE

HANDBUCH FÜR MONTAGE, BETRIEB UND WARTUNG

SICHERHEITSINFORMATIONEN

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN BETRIEB IM FREIEN BESTIMMT. BEI GASGERUCH:

1. DREHEN SIE DIE GASZUFUHR AB.
2. LÖSCHEN SIE EVENTUELLE FLAMMEN.
3. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL.
4. RUFEN SIE UNVERZÜGLICH IHREN GASVERSORGER ODER DIE FEURWEHR AN, WENN DER GASGERUCH NICHT VERSCHWINDEN SOLLTE.

- DER BENUTZER IST FÜR DIE ORDNUNGSGEMÄSSE MONTAGE UND SACHGEMÄSSE VERWENDUNG DIESES GRILLS VERANTWORTLICH.
- DIE NICHTEINHALTUNG DER ANWEISUNGEN DIESES HANDBUCHS KANN ZU FEUER- UND EXPLOSIONSGEFAHR FÜHREN.
- DIE NICHTEINHALTUNG DER ANWEISUNGEN DIESES HANDBUCHS KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN UND SACHSCHÄDEN FÜHREN.
- TRAGEN SIE BEIM UMGANG MIT BESONDERS HEISSEN TEILEN STETS SCHÜTZENDE HANDSCHUHE.
- ÄNDERUNGEN AM GRILL SIND GEFÄHRLICH UND NICHT ZULÄSSIG. DIESES GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN INSTALLIERT WERDEN.

- LAGERN SIE DIE GASFLASCHE AUSSERHALB DES HAUSES AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT AUF.
- LAGERN ODER VERWENDEN SIE KEIN BENZIN ODER ANDERE ENTFLAMMBAREN DÄMPFE UND FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES ODER IRGENDEINES ANDEREN GRILLS AUF.
- STELLEN SIE SICHER, DASS SICH BRENNBARES MATERIAL MINDESTENS 76 CM VOM GRILL ENTFERNT BEFINDET.

- VERWENDEN SIE DEN GRILL AUSSCHLIESSLICH AUSSERHALB DES HAUSES AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT MIT EINEM ABSTAND VON MINDESTENS 3 M ZU EINER WOHNUNG ODER EINEM GEBÄUDE.
- VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT UNTER EINER ÜBERHÄNGENDEN KONSTRUKTION ODER UNTER EINER BELAUBUNG.
- VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT AUF EINEM BOOT ODER EINEM ANDEREN FREIZEITFAHRZEUG.
- VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT IN EINER GARAGE, IN EINER SCHEUNE, IN GÄNGEN ODER ANDEREN GESCHLOSSENEN RÄUMEN.

- LASSEN SIE DEN GRILL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT.
- HALTEN SIE DIE ZUFUHRWEGE DER VERBRENNUNGS- UND VENTILATIONSLUFT ZUM GRILL FREI.
- VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT, WENN SIE ALKOHOL GETRUNKEN ODER DROGEN EINGENOMMEN HABEN.
- ERREICHBARE, ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN. HALTEN SIE (KLEIN-) KINDER UND TIERE VON DEM GERÄT FERN.
- STELLEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES BETRIEBS NICHT UM.
- DIE VOM HERSTELLER ODER SEINEM VERTRETER VERSIEGELTEN TEILE DÜRFEN VOM BENUTZER NICHT GEÄNDERT WERDEN.
- DEN GRILL IMMER AUF EINEN FESTEN UNTERGRUND UND WEIT ENTFERNT VON GEGENSTÄNDEN AUFSTELLEN, DIE FEUER FANGEN ODER SCHMELZEN KÖNNEN.

GASANSCHLUSS

GASFLASCHE

Verwenden Sie stets eine geprüfte Gasflasche, die sämtliche nationalen Bestimmungen und Normen erfüllt.

- Wir Wir empfehlen, dieses Gerät an PROPANGAS anzuschließen
- Die Gasflasche immer senkrecht aufstellen.
- Die Hähne der Gasflasche stets vorsichtig handhaben.
- Niemals eine Gasflasche ohne Druckminderventil an den Grill anschließen.
- Niemals eine Gasflasche ohne Regelung an den Grill anschließen.
- Die Hähne der Gasflasche nach Benutzung stets wieder verschließen.
- Die Reserveflasche niemals unter oder neben einem Grill aufbewahren, der gerade verwendet wird.
- Die Gasflasche niemals übermäßiger Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Falls die nationalen Umstände dies erfordern sollte, muss die flexible Leitung modifiziert werden.

SCHLAUCH UND DRUCKMINDERVENTIL

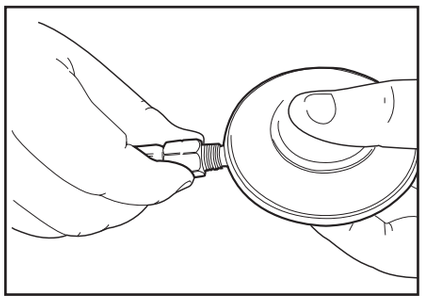
Für Schlauch und Regler ist der Hersteller zuständig. Eine Schlauch-/Reglerkombination dürfen Sie nur dann einsetzen, wenn alle örtlichen und bundesweiten Vorschriften und Normen erfüllt sind, wenn diese zu den Anschlüssen an der verwendeten Gasflasche passen und der Gastyp/der Nenndruck am Grill angegeben sind. Den Schlauch so kurz wie möglich halten.

- Den Grill niemals an eine Gasversorgung ohne Druckminderventil anschließen. Das Druckminderventil und der Schlauch dürfen auf gar keinen Fall irgendwie abgeändert werden.
- Vor jeder Benutzung den Zustand des gesamten Schlauchs überprüfen, um sicherzustellen, dass er keinerlei Beschädigungen (Risse, Schnitte, verbrannte Teile) oder Abnutzungserscheinungen aufweist. Falls er beschädigt ist, muss der Schlauch vor Benutzung des Grills ordnungsgemäß ausgewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Fett (und keine andere heiße Substanz) auf den Schlauch tropft und dass dieser mit keinem heißen Teil des Grills in Berührung kommt.
- Der Anschluss des Druckminderventils muss fest verschlossen werden, wenn er nicht mit einer Gasflasche verbunden ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht auf dem Boden schleift, denn das kann Probleme mit der Luftdichtheit der Verbindung hervorrufen.
- Den Schlauch niemals verdrehen, wenn Sie ihn an der Gasflasche anschließen oder von dieser entfernen.
- Der Länge des Schlauches darf maximal 1,5 m betragen.

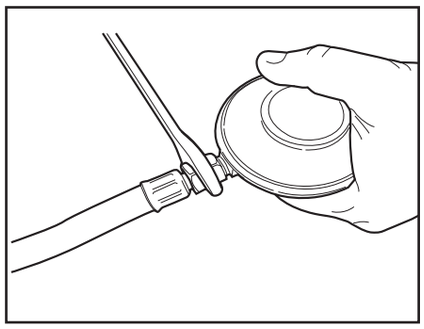
GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

Zum Anschließen der Gasflasche befolgen Sie die Anweisungen zum Druckminderventil.

1. Verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Ventil. Ziehen Sie ihn zuerst handfest und anschließend mit einem 17 mm Schraubenschlüssel fest an.

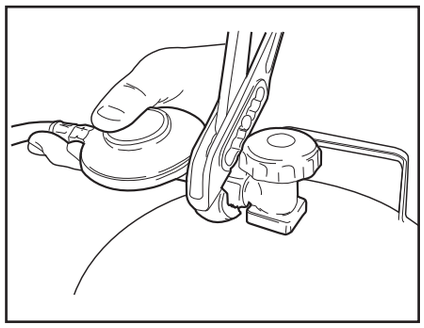


MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 28 12/08/13 10:34



2. SEHR WICHTIG

Zum Anschließen des Druckminderventils an der Flasche den Ventilanschluss auf der rechten Flaschenseite festziehen. Anschließend mit einem verstellbaren Schraubenschlüssel fest anziehen.



LECKAGETEST

Führen Sie einen Leckagetest durch:

- Bevor das Gerät zum ersten Mal gezündet wird
- Sobald die Gasflasche gewechselt wird oder eine Gaskomponente ausgetauscht wird.
- Mindestens einmal pro Jahr, vorzugsweise zu Beginn der Saison

Der Leckagetest muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich durchgeführt werden, der nicht in der Nähe offener Flammen, Wärme- oder Funkenquellen ist. Nicht rauchen! Eine 50/50 Mischung aus Flüssigseife und Wasser oder ein Leckagespray für den Test verwenden.

WARNUNG
Nicht mit einem Feuerzeug oder Zündholz nach undichten Gasleitungen suchen! Vergewissern Sie sich vor dem Leckagetest, dass sich keine Funkenquellen oder offene Flammen in der Nähe befinden. Funken oder offene Flammen können einen Brand oder eine Explosion hervorrufen und es besteht nicht nur ernsthafte Verletzungsgefahr, sondern auch Todesgefahr und die Gefahr einer Sachbeschädigung.

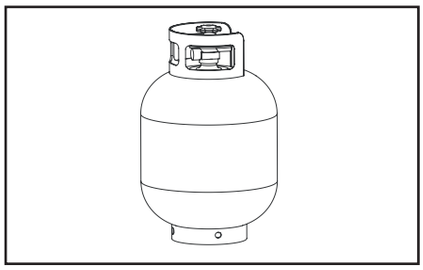
Alle Teile, die ab Werk bereits angeschlossen wurden, werden sorgfältig auf Gaslecks untersucht. Die Brenner wurden überprüft. Als reine Sicherheitsmaßnahme müssen Sie aber sämtliche Verbindungen vor dem Gebrauch überprüfen.

Beim Überprüfen auf Gaslecks nicht die Brenner zünden.

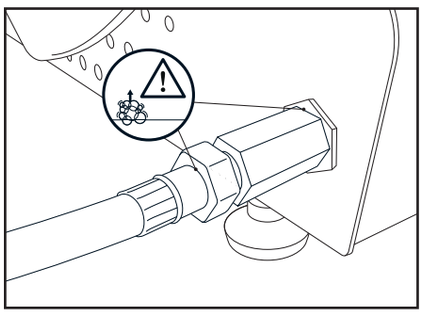
Vorgehensweise:

- Halten Sie etwas Seifenlauge bereit.
- Sobald die Gasflasche am Gerät angeschlossen ist und sämtliche Regler auf “OFF” stehen, drehen Sie die Gasflasche langsam eine Umdrehung nach rechts auf.
- Sobald die Gasflasche am Gerät angeschlossen ist und sämtliche Regler auf “OFF” stehen, drehen Sie die Gasflasche langsam eine Umdrehung nach rechts auf.
- Tragen Sie auf die Anschlussstellen Seifenlauge auf, um sie auf Undichtheiten zu prüfen. Die Dichtung sollte an folgenden Stellen überprüft werden:

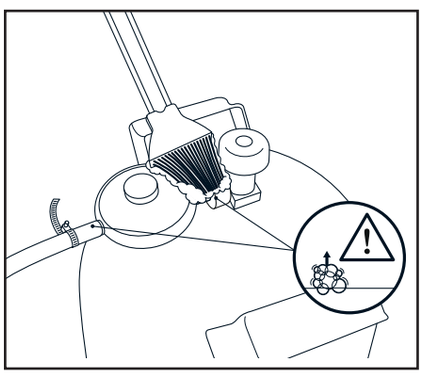
1. Die Schweißnähte an der Flasche



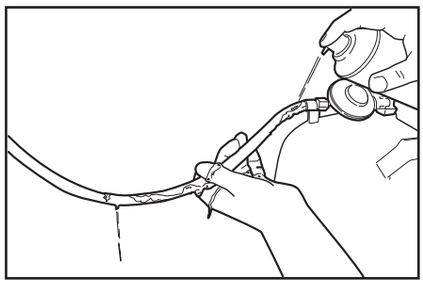
2. Die Verbindung mit dem Gerät



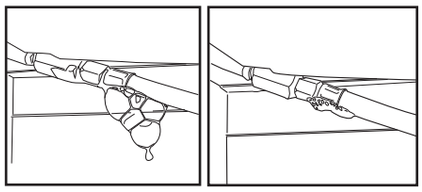
3. Die Verbindung zwischen Schlauch und Flasche + Die Verbindung zwischen Druckminderventil und Flasche



4. Der Gasschlauch zwischen Gerät und Flasche



- Es dürfen keine Seifenblasen zu sehen sein. Sollten Sie Seifenblasen feststellen, die größer werden, handelt es sich um ein Gasleck.



NOK OK

Im Falle eines Gaslecks die Gaszufuhr abstellen und die Verbindung festziehen. Das Gasventil aufdrehen und die Verbindung erneut mit Seifenlauge überprüfen. Wenn das Gasleck nicht beseitigt ist, wenden Sie sich an eine Vertretung in Ihrer Nähe. DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Eine Liste der Vertretungen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich bei www.barbecook.com an.

- Nach dem Überprüfen auf Gaslecks stellen Sie die Gaszufuhr ab, spülen Sie die Verbindungen mit Wasser ab und trocknen Sie sie, um eine Rostbildung zu verhindern.
- Drehen Sie das Gasflaschenventil nach links, um es zu schließen.

Hinweis: Das Ventil kann anders aussehen als in dieser Abbildung.

WARNUNG: Auch wenn Ihr Gerät vom Händler oder vom Fachgeschäft angeschlossen wurde, müssen Sie die Leckagetests durchführen.

AUSTAUSCH DER GASFLASCHE

Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf achten, dass die **Regler** am Grill auf OFF stehen und dass das Glasflaschenventil geschlossen ist. Die Gasflasche nicht in die Nähe von Flamm- der Zündquellen stellen.

TRANSPORT UND LAGERUNG DER GASFLASCHE

Bei sachgemäßer Verwendung stellt eine Gasflasche keinerlei Gefahr dar. Bei unsachgemäßer Benutzung kann sie explodieren oder Feuer fangen und zu

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 29 12/08/13 10:34

ernsten Verletzungen und beträchtlichen Sachschäden führen.

Zur Minimierung der Risiken:

- Die Flasche niemals in einem geschlossenen Raum (z.B. Garage) aufbewahren und sicherstellen, dass der gewählte Ort gut belüftet ist.
- Die Gasflasche niemals in Nähe von Haushaltsgeräten oder an Stellen aufstellen, die sich aufheizen können, z. B. ein Fahrzeug oder Boot.
- Die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die Flasche immer in aufrechter Stellung transportieren und aufstellen, nicht auf die Seite legen.
- In der Nähe der Gasflasche nicht rauchen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME/ VOR DER ERSTMALIGEN BENUTZUNG NACH EINEM LÄNGEREN ZEITRAUM

Bevor Sie Ihren Grill benutzen, sollten Sie sich die Zeit nehmen und sämtliche Anweisungen und Informationen im vorliegenden Handbuch aufmerksam durchlesen und verstehen.
Sie sollten sich vergewissern:

- Dass der Grill korrekt zusammengebaut wurde.
- Dass es keine undichten Stellen gibt, an denen Gas austritt (siehe Abschnitt „Dichtheitsprüfung“).
- Dass die Brenner korrekt installiert sind (das Ventil muss fest in die Venturidüse eingedrückt sein und dass sie nicht verstopft sind (siehe Abschnitt „Sicherheitsinformationen“ und Abschnitt „Reinigung der Brenner“).
- Dass kein Gasschlauch und kein Stromkabel mit den Flächen in Kontakt ist, die bei Benutzung des Grills heiß werden.
- Dass der Grill an einem ungefährlichen Ort aufgestellt ist.

BRENNER ZÜNDEN

Alle Kontrollen und Arbeitsschritte im Kapitel “Vor dem ersten Gebrauch” müssen durchgeführt werden, bevor der Plancha gezündet wird.

- Die Plancha Abdeckung muss beim Zünden der Brenner immer hochgeklappt sein.
- Beim Zünden der Brenner nicht direkt über das Gerät lehnen.
- Die Regler des Plancha müssen auf OFF gestellt sein. Das Ventil an der Gasflasche langsam öffnen. Bevor Sie den Regler eines Brenners drehen, warten Sie etwa 10 Sekunden, bis sich die Gasflamme stabilisiert hat.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, alle Brenner gleichzeitig zu zünden.

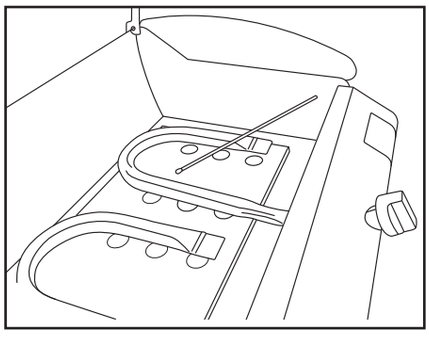
BRENNER MIT DER ZÜNDHILFE ZÜNDEN

- Öffnen Sie die Plancha Abdeckung.
- Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche.
- Einen der beiden Regler hineindrücken und auf HIGH stellen. Die Piezozündung macht sich beim Zünden durch ein Klickgeräusch bemerkbar. Der Funken dient zum Entzünden des Brenners.
- Falls der Brenner nach drei Versuchen nicht zündet, stellen Sie die Gaszufuhr aus und warten Sie fünf Minuten. Versuchen Sie es dann erneut. Das angesammelte Gas kann sich in dieser Zeit verteilen. Wiederholen Sie die obigen Schritte, und versuchen Sie es erneut.
- Lässt sich der Brenner immer noch nicht zünden, lesen Sie unter “Storungsbehebung” die Hinweise zu den Ursachen und Lösungen, oder verwenden Sie ein Zündholz, wie im Folgenden erläutert wird.

BRENNER MIT EINEM ZÜNDHOLZ ZÜNDEN

Nehmen Sie den Rost aus dem Gerät heraus. Die Brenner sind nun zu sehen und leicht erreichbar. Mit einem langen Zündholz können Sie die Brenner nun zünden, falls die Piezozündung nicht funktioniert.

- Öffnen Sie die Plancha Abdeckung.
- Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche.
- Führen Sie das entzündete Zündholz durch die Öffnung ein, und halten Sie es in 13 mm Abstand am Brenner fest.
- Den gewünschten Regler hineindrücken und auf “High” stellen. Innerhalb von fünf Sekunden sollte das Feuer entfacht sein. Falls nicht, den Regler wieder ausstellen und fünf Minuten warten, damit sich das Gas verteilen kann.
- Die Schritte 1 bis 5 wiederholen. Lässt sich der Brenner auch nach drei Versuchen noch nicht zünden, lesen Sie das Kapitel “Störungsbehebung”.

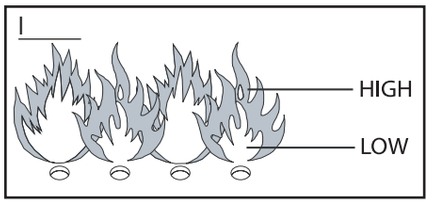


DIE ANDEREN BRENNER ZÜNDEN

- Der zweite Brenner wird genau wie der erste gezündet.

SICHTKONTROLLE DER FLAMMEN

Falls die Flammen des Brenners während der Benutzung aus dem Grill hervortreten, sofort die Brennerregler schließen. 5 Minuten warten, damit das Gas sich verflüchtigen kann, bevor Sie den Brenner erneut zünden. Falls das Problem weiterhin besteht, den Abschnitt „Fehlersuche“ lesen. Die Flammen bei jedem Anzünden einer Sichtprüfung unterziehen. (Abb. I) Eine gute Flamme muss eher blau aussehen, mit einem dünnen gelben Rand. Falls die Flamme anormal klein oder eher gelblich ist, den Grill ausdrehen und die Venturidüsen auf Verstopfungen prüfen oder den Abschnitt „Fehlersuche“ lesen.



AUSDREHEN DES GRILLS

- Das Ventil der Gasflasche schließen.
- Alle Brennerregler in die Position „OFF“ setzen.

Wenn Sie diese Reihenfolge einhalten, wird kein unter Druck stehendes Gas im System zurückbleiben.

TIPPS ZUR BENUTZUNG DES GRILLS

BEIM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor sie den Plancha zum ersten Mal benutzen, lassen Sie das Gerät eine kurze Zeit ohne zu Garen laufen. Zünden Sie das Gerät. **Lassen Sie die Temperatur 15 Minuten lang auf “HIGH” stehen.** Der Plancha ist nun betriebsbereit.

PLANCHA VORHEIZEN

Der Plancha muss auf “HIGH” mindestens zehn Minuten vor dem ersten Garen von Speisen vorgeheizt werden.
Wenn Sie zum Garen eine niedrigere Temperatur als “HIGH” verwenden möchten, drehen Sie den Regler nach rechts, bevor Sie Zutaten auf den Plancha legen.

GARZEIT

Die tatsächliche Garzeit hängt von mehreren Faktoren ab, unter Anderem von Ihrem Geschmack, der Umgebungstemperatur und vom Wind. Zum Einschätzen dieser

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 30 12/08/13 10:34

Zeit greifen Sie am besten auf Ihre Erfahrungswerte zurück.

SO WIRD DAS ANHAFTEN VON ZUTATEN VERHINDERT

- Reiben Sie die Zutaten leicht mit Öl ein, bevor Sie sie auf den Rost legen.
- Oder benutzen Sie Barbecook Spray, um das Rost einzuölen.
- Drehen Sie das Fleisch nicht zu schnell um, nachdem Sie es auf den Rost gelegt haben.

WARNUNG:

- Lassen Sie den Plancha im Betrieb nicht unbeaufsichtigt, besonders gilt dies, wenn Kinder oder Haustiere in der Nähe sind. Halten Sie ein Auge auf das Gerät, und achten Sie darauf, dass es korrekt funktioniert.
- Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Beim Berühren solcher Teile sollten Sie an einen entsprechenden Schutz denken. Kleine Kinder vom Gerät fern halten.
- Das Gerät während des Grillens nicht fortbewegen.

TIPPS FÜR DIE REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, sollte es nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

BRATROST

Damit das Reinigen des Bratrosts so einfach wie möglich bleibt, sollte es nach jedem Gebrauch gesäubert werden, solange es noch heiß ist. Barbecook hat einen “Plancha Stopfen” entwickelt, mit dem sich die Instandhaltung ganz unkompliziert gestaltet. Setzen Sie den “Plancha Stopfen” zuerst in den Reinigungsablauf ein und füllen Sie anschließend Wasser in die Fettauffangschale. Gießen Sie das Wasser über den noch heißen Bratrost, damit sich die Rückstände lösen können. Durch den Stopfen kann das Wasser nicht vom Rost ablaufen.
Mit einer nicht scheuernden Bürste oder der Barbecook Bambusbürste können Sie den Rost anschließend reinigen. Um das Wasser ablaufen zu lassen, setzen Sie die Fettauffangschale wieder ein und ziehen Sie den “Plancha Stopfen” aus der Öffnung. Sie können dies mehrmals wiederholen, bis der Rost sauber ist.

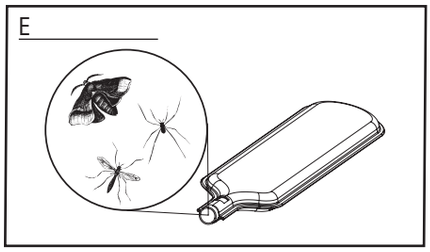
Benutzen Sie keinen Ofenreiniger oder andere Reinigungsmittel, solange der Rost noch heiß ist. Sie könnten dadurch den Geschmack der Zutaten verändern, die später auf dem Plancha zubereitet werden. Wenn sich der Rost abgekühlt hat, kann er mit “Barbecook All Cleaner” und einer nicht scheuernden Bürste gereinigt werden. Mit reichlich Wasser abspülen und das Rost sorgfältig trocknen.

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, sollten Sie alle unten genannten Arbeitsschritte vorzugsweise zu Beginn der Grillsaison durchführen.

BRENNER UND VENTURIROHRE

WICHTIG
Gefahren aus der Natur durch Spinnen und Insekten: Kleine Insekten können in den Venturirohren der Grasbrenner Netze spinnen oder Nester bauen (Abb. E).

E

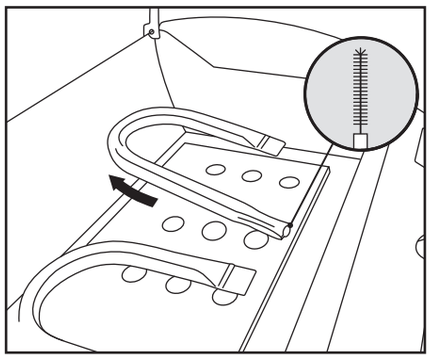


Die Gasförderung wird dadurch teilweise oder vollständig eingedämmt. Anzeichen für eine solche Rohrverstopfung ist eine rauchende, gelbe Flamme oder ein schwer oder gar unmöglich zu entzündender Brenner. Im schlimmsten Fall brennt das Gas außerhalb des Venturirohrs und beschädigt das Gerät schwer. In diesem Fall muss die Gasflasche unverzüglich zugedreht werden.

Venturirohre/Brenner reinigen

Mindestens zweimal im Jahr müssen die Brenner und Venturirohre aus dem Gerät genommen werden.

- Nehmen Sie die Brenner wie in Abb. F gezeigt heraus.
- Reinigen Sie die Venturirohre gründlich. Beseitigen Sie zusitzende Öffnungen mit einem Rohrreiniger oder einer Bürste (z. B. eine aufgebogene Büroklammer).
- Setzen Sie den Brenner wieder ein. Beachten Sie dazu die Anweisungen (Abb. F). Nach dem Reinigen müssen die Venturirohre wieder korrekt an den Gasventilen montiert werden.
- Ist der Brenner geteilt oder hat ungewöhnliche Löcher oder andere Schäden, muss er ausgetauscht werden.



Hinweis: Schäden aufgrund eines teilweise oder vollständig blockierten Venturirohrs an einem Brenner sind von der Garantie ausgeschlossen und werden als unsachgemäße Instandhaltung erachtet.

Spezielle Vorkehrungen bei emaillierten Teilen

(Ein Abweichen von diesen Anweisungen macht die Garantie nichtig.)

- Die Emaille wird durch Metalle und/oder scharfe Gegenstände beschädigt.
- Das Gerät nicht an harte Flächen anschlagen lassen. Die Emaille wird dadurch beschädigt.
- Bei diesen Modellen bleiben nach der Emaillierung manchmal dünne Kanten zurück, die nicht mit Emaille beschichtet sind. Dies wird nicht als Herstellungsfehler betrachtet und ist daher auch von der Garantie ausgeschlossen.
- Beim Montieren emaillierter Teile immer die mitgelieferten Glasfaserscheiben benutzen, um Schäden an der Emaille um die Verschraubungen herum zu verhindern.

Spezielle Vorkehrungen bei Edelstahlteilen

(Ein Abweichen von diesen Anweisungen macht die Garantie nichtig.)
Beim Reinigen von Edelstahl- oder Chromteilen sollten aggressive, scheuernde oder Metallreiniger vermieden werden. Benutzen Sie einen milden Reiniger und lassen Sie längere Zeit einwirken. Benutzen Sie immer einen weichen Schwamm oder Lappen. Vor dem Einlagern das Gerät gründlich ausspülen und trocknen.

Um die Bildung von Rost an Edelstahlteilen zu verhindern, jeden Kontakt mit Chlor, Salz oder Eisen meiden. Die Lebensdauer des Geräts kann durch die Umgebung beeinträchtigt werden, in der Sie das Gerät benutzen. Weniger geeignete Orte für das Gerät sind Strände, in der Nähe von Bahnlinien und am Swimmingpool.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 31 12/08/13 10:34

Weitere Infos finden Sie auf www.barbecook.com unter “Service”.

GERÄT VERSTAUEN

Stellen Sie das Gas an der Flasche ab, wenn das Gerät nicht gebraucht wird. Das Gerät und die Gasflasche müssen im Freien in einem gut belüfteten Bereich bleiben. Nicht in einer Garage, Hütte oder anderen geschlossenen Räumlichkeiten verstauen, oder in der Nähe eines offenen Feuers oder einer Wärmequelle, wenn die Gasflasche angeschlossen ist.
Kaufen Sie eine Barbecook Abdeckung, um das Gerät zu schützen, und stellen Sie es unter einen Unterstand oder an einen trockenen Ort.

Sie können das Gerät nur dann in Gebäuden unterstellen, wenn die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde und im Freien in einem gut belüfteten Bereich aufbewahrt wird.

NIEMALS Gasflaschen in Räumen aufbewahren

GARANTIE

Auf Ihr Barbecook® Gerät gewähren wir zwei Jahre Garantie auf alle Herstellungsfehler. Die Garantie gilt ab Datum des Kaufs und setzt voraus, dass das Gerät gemäß den vorliegenden Anweisungen gebraucht wird.

Als Nachweis für die Gültigkeit der Garantie gilt der Kassenbon. Außerdem muss die Seriennummer genannt werden, die hier zu finden ist:

- Auf dem Typenschild an der Bodenplatte des Geräts
- In der Anleitung
- Auf der Verpackung

Die Nummer beginnt mit einem “P” gefolgt von 15 Zahlen.

Dieses Barbecook® Gerät ist für die gewerbliche Nutzung nicht geeignet. Verschleiß, Rost, Verzug und Verfärbung von Teilen, die dem Feuer oder extremer Wärme direkt ausgesetzt sind, ist ganz normal und wird unter keinen Umständen als Herstellungsfehler anerkannt; sie sind die logische Konsequenz des Gerätegebrauchs. Dementsprechend entsteht bei den Brennern etc. im Laufe der Zeit etwas Rost. Es ist ganz normal, dass diese Teile ausgewechselt werden müssen.

Diese Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von Teilen, bei denen sich bei normalem Gebrauch Fehler einstellen.

Diese Garantie gilt nicht für Fehler aufgrund einer unsachgemäßen Installation, eines fehlerhaften Gebrauchs, aufgrund von Veränderungen am Gerät, der Zerlegung des Geräts oder aufgrund von Verschleiß bedingt durch eine schlechte Instandhaltung.

Gerät registrieren

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Barbecook® entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie viel Freude an diesem Grill haben. Um unseren Kundendienst und eine optimale Garantieabwicklung in Anspruch nehmen zu können, sollten Sie das Gerät registrieren. Informieren Sie sich über neue Entwicklungen, neue Produkte und Zubehör und über leckere Rezepte.

Barbecook® legt sehr viel Wert auf Datenschutz. Wir versprechen, dass Ihre Daten nicht verkauft, weitergegeben oder Dritten mitgeteilt werden.

Besuchen Sie www.barbecook.com/registration noch heute, wählen Sie Ihr Land und Ihre Sprache aus, und registrieren Sie Ihr Gerät.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner kann nicht gezündet werden (mit Zündvorrichtung oder Streichholz	• Venturidüsen verstopft	• Venturidüsen reinigen
Unzureichende Hitze	• Ventil der Gasflasche oder Gaszufuhrventil geschlossen • Venturidüse falsch am Ventil installiert • Öffnungen der Brenner verstopft • Gasflasche leer oder fast leer • Regler falsch auf die Flasche aufgeschraubt	• Ventil der Gasflasche oder Gaszufuhrventil öffnen • Venturidüsen erneut installieren • Die Öffnungen öffnen oder den Brenner austauschen • Flasche austauschen • Den Anschluss des Reglers anziehen • Den Gaszufuhrschlauch geradebiegen
Gelbe Flammen	• Venturidüsen teilweise verstopft • Salz auf dem Brenner • Das Gerät ist an Butangas angeschlossen.	• Venturidüsen reinigen • Brenner reinigen • Schließen Sie es an Propangas an und verwenden Sie den entsprechenden Druckregler.
Flammen hinter dem Bedienfeld	• Venturidüsen verstopft	• Gaszufuhr sofort unterbrechen, Grill abkühlen lassen und die Venturidüsen säubern
Summen des Reglers	• Zeitweilig auftretender Zustand, verursacht durch eine hohe Außentemperatur und eine volle Gasflasche	• Normales Phänomen, das keinerlei Problem oder Gefahr darstellt
Unvollständige Flamme	• Zugesetzter, durchlöcherter oder verrosteter Brenner	• Brenner reinigen oder austauschen

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 32 12/08/13 10:34

IT

ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

LA PRESENTE APPARECCHIATURA È STATA PROGETTATA SOLTANTO PER ESSERE UTILIZZATA ALL'APERTO
SE SENTITE ODORE DI GAS:

1. INTERROMPETE IMMEDIATAMENTE L'EROGAZIONE DI GAS
2. SPEGNETE TUTTE LE EVENTUALI FIAMME LIBERE
3. APRITE IL COPERCHIO
4. SE L'ODORE PERSISTE, CONTATTATE IMMEDIATAMENTE IL VOSTRO FORNITORE DI GAS O I VIGILI DEL FUOCO

- L'UTENTE È RESPONSABILE DELLA CORRETTA INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZO APPROPRIATO DEL BARBECUE
- LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI DEL PRESENTE MANUALE POTREBBE CAUSARE INCENDI O ESPLOSIONI PERICOLOSI
- LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE POTREBBE CAUSARE GRAVI DANNI FISICI E MATERIALI.
- UTILIZZATE GUANTI PROTETTIVI PER MANEGGIARE PARTI MOLTO CALDE
- TUTTE LE MODIFICHE AL BARBECUE SONO PERICOLOSE E NON CONSENTITE L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ CON LA NORMATIVA APPLICABILE.

- RIPONETE LA BOMBOLA ALL'APERTO, IN UNA ZONA BEN VENTILATA
- NON RIPONETE O UTILIZZATE BENZINA O ALTRI VAPORI E LIQUIDI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DI QUESTO O ALTRI BARBECUE.
- MANTENETE IL MATERIALE COMBUSTIBILE AD UNA DISTANZA DI ALMENO 76 CM DAL BARBECUE

- UTILIZZATE IL BARBECUE SOLTANTO ALL'APERTO, IN UNA ZONA BEN VENTILATA, AD UNA DISTANZA DI ALMENO 3 M DA QUALSIASI ABITAZIONE O EDIFICIO.
- NON UTILIZZATE L'APPARECCHIO SOTTO STRUTTURE SPORGENTI O FOGLIAME
- NON UTILIZZATE IL BARBECUE A BORDO DI UNA BARCA O SU ALTRI VEICOLI RICREATIVI
- NON UTILIZZATE IL BARBECUE IN GARAGE, CAPANNI, CORRIDOI O ALTRE ZONE CHIUSE
- NON LASCIATE MAI IL BARBECUE SENZA SORVEGLIANZA DURANTE L'UTILIZZO
- NON OSTRUITE IL FLUSSO DI COMBUSTIONE E LA VENTILAZIONE D'ARIA VERSO IL BARBECUE
- NON UTILIZZATE IL BARBECUE DOPO AVER CONSUMATO ALCOOL O ASSUNTO DROGHE
- LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDE. TENETE I BAMBINI (PICCOLI) E GLI ANIMALI LONTANO DAL BARBECUE.
- NON SPOSTATE IL BARBECUE DURANTE L'UTILIZZO
- LE PARTI SIGILLATE DAL PRODUTTORE O DAL SUO RAPPRESENTANTE NON DEVONO ESSERE ALTERATE DALL'UTENTE.
- POSIZIONARE SEMPRE IL BARBECUE SU UNA SUPERFICIE SOLIDA, A DEBITA DISTANZA DA OGGETTI INFIAMMABILI O CHE POSSONO FONDERSI SOTTO L'EFFETTO DEL CALORE.

COLLEGAMENTO GAS

BOMBOLA GAS

Utilizzate sempre una bombola a gas conforme con tutte le norme e regolamentazioni nazionali.

- Raccomandiamo di collegare la presente unità a PROPANO
- Mantenete sempre la bombola in posizione stabile e verticale.
- Fate attenzione quando maneggiate le valvole della bombola
- Non collegate mai al barbecue una bombola senza regolatore.
- Non collegate mai al barbecue una bombola non regolata.
- Chiudete sempre le valvole della bombola quando il barbecue non è in uso.
- Non posizionate mai la bombola di riserva sotto o accanto al barbecue in uso
- Non esponete la bombola a calore eccessivo o alla luce diretta del sole
- Sostituite il tubo flessibile se richiesto dalla legislazione nazionale

TUBO FLESSIBILE E REGOLATORE

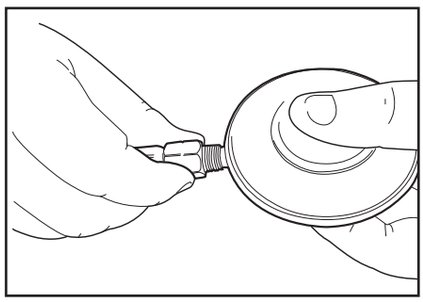
Il tubo flessibile e il regolatore sono forniti dal produttore. È possibile utilizzare esclusivamente gruppi composti da tubi flessibili e regolatori conformi a tutti gli standard e normative locali e nazionali, compatibili con gli attacchi delle bombole del gas utilizzate e con il tipo di gas e pressione nominale utilizzati dal barbecue. Utilizzare un tubo flessibile il più corto possibile.

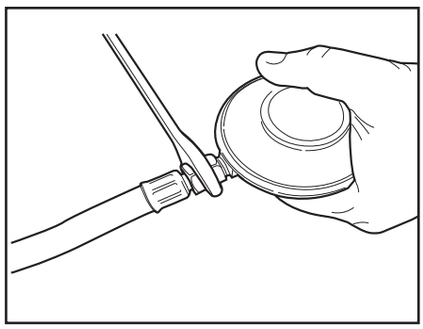
- Non collegate mai il barbecue ad una bombola non regolata. Non tentate mai di alterare in alcun modo il tubo flessibile o il regolatore.
- Prima di qualsiasi utilizzo del barbecue, controllate tutta la lunghezza del tubo flessibile, per rilevare eventuali danni (incrinature, strappi, parti bruciate) o usura eccessiva. Nel caso in cui notiate danni o segni di usura, sostituite il tubo flessibile prima di usare il barbecue, in conformità con le norme nazionali.
- Il grasso (o qualsiasi altra sostanza calda) non deve mai cadere sul tubo flessibile, e quest'ultimo non deve mai entrare in contatto con alcun punto caldo del barbecue.
- Il connettore del regolatore deve essere protetto quando non è collegato alla bombola
- Assicurarsi che il tubo flessibile non poggi per terra, in quanto tale condizione può causare problemi di tenuta all'aria dei collegamenti.
- Non deformate il tubo flessibile collegando o scollegando la bombola
- La lunghezza massima consentita per il tubo flessibile è 1,5

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

Per collegare la bombola del gas, seguire le istruzioni riportate nella sezione relativa al montaggio del regolatore di pressione del gas.

1. Infilare il tubo del gas sull'attacco del regolatore, serrando prima manualmente, e poi completando il serraggio con una chiave da 17 mm.



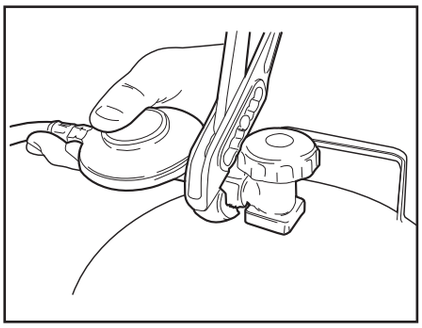


2. MOLTO IMPORTANTE

   Collegare il regolatore di pressione del gas alla bombola serrando il connettore del regolatore sul lato destro del serba-

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 33 12/08/13 10:34

toio. Quindi, completare il serraggio con una chiave regolabile



TEST DI VERIFICA DELLE PERDITE

Il test di verifica delle perdite deve essere eseguito:

- Prima di accendere l'apparecchiatura per la prima volta.
- Ogniqualvolta la bombola del gas viene cambiata, oppure quando vengono sostituiti componenti dell'impianto di erogazione del gas.
- Almeno una volta all'anno; preferibilmente all'inizio di ogni stagione di utilizzo.

Il test di verifica delle perdite deve essere effettuato all'aperto, in un'area ben ventilata, a distanza di sicurezza da fiamme vive, fonti di calore o scintille. Durante l'esecuzione del test è vietato fumare! Utilizzare una miscela composta da sapone liquido e acqua al 50%, oppure uno spray specifico per il rilevamento delle perdite.

ATTENZIONE
Non effettuare la ricerca di perdite utilizzando accendini o fiammiferi! Assicurarsi che nelle vicinanze dell'area di esecuzione dei test di rilevamento delle perdite non siano presenti scintille o fiamme vive. Scintille o fiamme vive possono causare incendi o esplosioni, con conseguenze gravi o fatali, nonché il danneggiamento di proprietà.

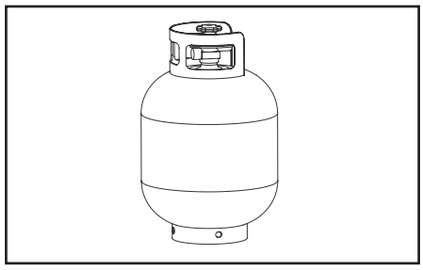
Tutti i componenti assemblati in fabbrica sono sottoposti a rigorosi controlli atti a garantire l'assenza di perdite di gas. Anche i bruciatori sono sottoposti a test rigorosi. Tuttavia, a titolo precauzionale, prima dell'uso è necessario verificare nuovamente tutte le connessioni per evidenziare eventuali perdite.

Non accendere i bruciatori durante l'esecuzione dei test di rilevamento delle perdite.

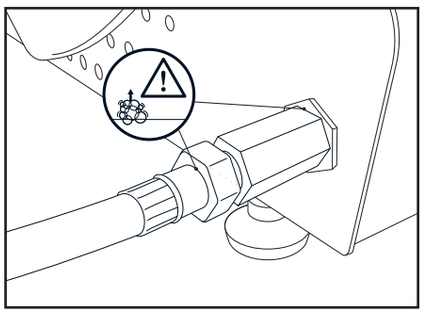
Metodo:

- Preparare una soluzione a base di acqua saponata
- Dopo aver collegato la bombola del gas all'apparecchiatura e dopo essersi assicurati che tutte le manopole di regolazione sono posizionate su "OFF", aprire lentamente il rubinetto di erogazione della bombola del gas, facendolo ruotare verso destra.
- Dopo aver collegato la bombola del gas all'apparecchiatura e dopo essersi assicurati che tutte le manopole di regolazione sono posizionate su "OFF", aprire lentamente il rubinetto di erogazione della bombola del gas, facendolo ruotare verso destra.
- Verificare l'eventuale presenza di perdite applicando la soluzione saponata sulle connessioni. I punti di giunzione da verificare sono i seguenti:

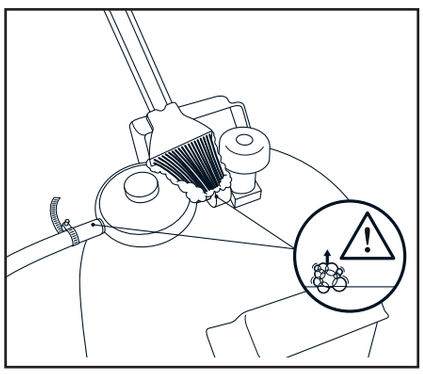
1. Saldature della bombola



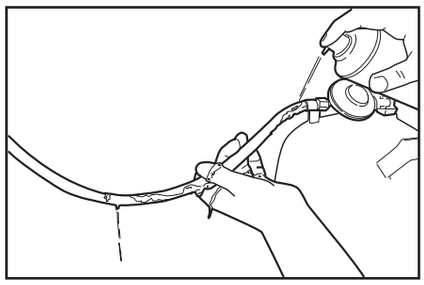
2. Punti di collegamento con l'apparecchiatura



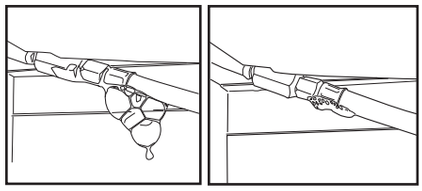
3. Collegamenti tra tubo e bombola + Collegamenti tra regolatore e bombola



4. Collegamenti tra apparecchiatura e bombola



- Assicurarsi che nei punti testati non si formino bolle di sapone. L'eventuale formazione di bolle di sapone di dimensioni crescenti indica la presenza di perdite di gas.



NOK OK

In presenza di perdite, chiudere immediatamente l'erogazione del gas e procedere ad un accurato serraggio del collegamento in cui è presente la perdita. Quindi, riaprire la valvola di erogazione del gas e verificare nuovamente la tenuta dei collegamenti mediante acqua saponata. Se la perdita è ancora presente, contattare uno dei distributori autorizzati di zona. NON UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA. L'elenco dei distributori di zona è riportato sul nostro sito web. Effettuare l'accesso al link: www.barbecook.com

- Una volta completata la verifica delle perdite, chiudere l'erogazione del gas, risciacquare i collegamenti con acqua e quindi asciugare accuratamente, per prevenire la formazione di ruggine.
- Ruotare la manopola di erogazione della bombola del gas verso sinistra, per chiudere il flusso del gas.

Nota: il regolatore può essere differente da quello illustrato in figura.

ATTENZIONE: I test di rilevamento delle perdite devono essere effettuati anche se l'apparecchiatura viene assemblata e preparata per l'uso dal rivenditore o dal negozio in cui viene acquistato.

SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA

Durante la sostituzione della bombola del gas assicurarsi che le manopole di regolazione del barbecue siano in posizione "OFF" e che la valvola di erogazione della bombola del gas sia chiusa. Non sostituire la bombola del gas in prossimità di aree soggette alla generazione di fiamme e scintille.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 34 12/08/13 10:34

TRASPORTO E CONSERVAZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

Benché la bombola sia assolutamente sicura se utilizzata in maniera corretta, una mancanza di attenzione potrebbe determinare un incendio e/o un'esplosione.

Per ridurre i rischi:

- Non conservate mai la bombola in un edificio, un garage o in altra zona chiusa: conservatela sempre in un luogo ben ventilato.
- Non conservate mail la bombola nelle vicinanze di un altro apparecchio alimentato a gas, o in una zona molto calda, come un'auto o una barca
- Mantenete sempre la bombola fuori dalla portata dei bambini
- Trasportate e conservate la bombola sempre in posizione verticale
- Non fumare in prossimità della bombola del gas.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO / DOPO UN PERIODO PROLUNGATO DI NON UTILIZZO

Non utilizzate il barbecue prima di aver letto, compreso e controllato tutte le informazioni contenute nel presente manuale. Assicuratevi che:

- Il barbecue sia installato correttamente
- Non vi siano perdite nella fornitura di gas (vedere "Test perdite")
- I bruciatori siano installati correttamente, i tubi di Venturi siano posizionati correttamente sulle aperture delle valvole del gas e non vi siano ostruzioni (vedere informazioni relative alla sicurezza e pulizia dei bruciatori)
- Nessuno dei tubi flessibili per la fornitura del gas entri in contatto con una superficie calda
- Il barbecue sia installato in un luogo sicuro.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Prima procedere all'accensione dell'apparecchiatura, è necessario aver effettuato tutti i controlli e le procedure riportate nella sezione "Prima del primo utilizzo".

- Il coperchio del barbecue Plancha deve sempre essere aperto durante l'accensione dei bruciatori.
- Evitare di sostare direttamente sul barbecue Plancha durante l'accensione dei bruciatori.
- Le manopole di controllo del barbecue Plancha devono essere in posizione "OFF". Aprire il rubinetto della bombola del gas, lentamente. Prima di ruotare la manopola di regolazione del gas dei bruciatori, attendere per circa 10 secondi, affinché il flusso del gas si stabilizzi.
- Non provare mai ad accendere tutti i bruciatori contemporaneamente.

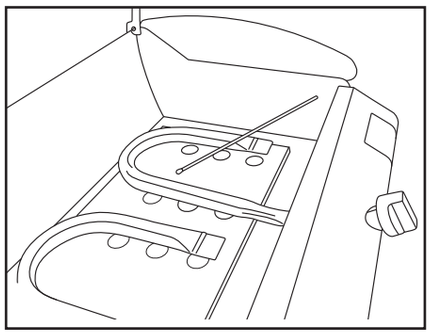
MODALITÀ D'USO DEI BRUCIATORI L'ACCENDITORE

- Aprile il coperchio del barbecue Plancha.
- Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- Spingere in avanti una delle due manopole e quindi ruotarla in posizione "HIGH". Sarà possibile udire il "clic" generato dall'accenditore piezoelettrico durante l'accensione. Le scintille consentono l'accensione del bruciatore.
- Se il bruciatore non si accende dopo tre tentativi, chiudere il rubinetto del gas e attendere per cinque minuti prima di riprovare. Ciò consentirà di disperdere il gas accumulatosi. Riprovare l'accensione come indicato nella procedura descritta in precedenza.
- In caso di mancata accensione del bruciatore anche dopo tale tentativo, consultare la sezione "Identificazione e risoluzione dei problemi", per determinare cause e soluzioni del problema, oppure utilizzare un fiammifero, come descritto in sezione successiva.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI MEDIANTE UN FIAMMIFERO

Rimuovere la piastra metallica dal corpo del barbecue. Ciò consentirà di vedere e accedere ai bruciatori con facilità. In tal modo sarà possibile accendere i bruciatori utilizzando un fiammifero a stelo lungo, qualora l'accenditore piezoelettrico non dovesse funzionare.

- Aprile il coperchio del barbecue Plancha.
- Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- Tenere il fiammifero acceso sulle bocchette di erogazione del gas, ad un'altezza di circa 13 mm dal bruciatore.
- Premere e ruotare la manopola corrispondente al bruciatore desiderato in posizione "HIGH". La fiamma dovrebbe accendersi entro cinque secondi. In caso contrario, ruotare la manopola in posizione "OFF" e attendere per cinque minuti, al fine di consentire la dispersione del gas.
- Quindi, ripetere le procedure indicate nei punti da 1 a 5. Se il bruciatore non dovesse accendersi dopo tre tentativi, consultare la sezione "Identificazione e risoluzione dei problemi".

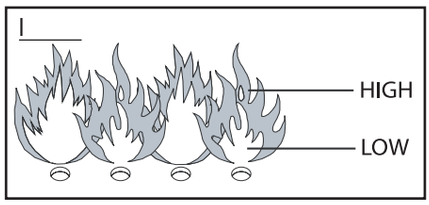


ACCENSIONE DEGLI ALTRI BRUCIATORI

- L'accensione del secondo bruciatore deve essere effettuata con la medesima procedura utilizzata per il primo bruciatore.

CONTROLLO VISIVO DEI FUOCHI

Nel caso in cui la fiamma fuoriesca dall'alloggiamento del bruciatore durante l'utilizzo del barbecue, chiudete immediatamente le manopole di controllo. Attendete 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas prima di riaccendere il barbecue. Leggete il capitolo "Guida alla risoluzione dei problemi" se il problema persiste.
Ogni volta che accendete il barbecue, controllate le fiamme. (Fig. I) La fiamma deve essere quasi completamente blu, con una parte gialla nella parte superiore. Nel caso in cui la fiamma sia piccola in maniera anormale, e prevalentemente gialla, spegnete il barbecue e controllate i tubi di Venturi per rilevare eventuali ostruzioni, oppure leggete il capitolo "Guida alla risoluzione dei problemi".



SPEGNIMENTO DEL BARBECUE

- Chiudete la valvola della bombola del gas.
- Portate tutte le manopole di controllo dei bruciatori in posizione 'OFF'.

Seguendo tale ordine non vi sarà più gas pressurizzato nel sistema.

CONSIGLI UTILI PER L'UTILIZZO DEL BARBECUE

PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare il vostro barbecue Plancha per la prima volta, è necessario effettuate un breve "rodaggio", facendolo

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 35 12/08/13 10:34

funzionare per un breve periodo di tempo senza alcun cibo. Per effettuare il "rodaggio" del barbecue Plancha, è necessario prima di tutto accenderlo.
Quindi, mantenere la temperatura su "HIGH" per 15 minuti. Il barbecue Plancha è ora pronto per l'uso.

PRERISCALDO DEL BARBECUE PLANCHA

Il barbecue Plancha deve essere preriscaldato impostandolo su "HIGH" per almeno dieci minuti prima di iniziare la cottura del cibo.
Se si desidera effettuare una cottura a una temperatura inferiore a quella massima, (posizione HIGH), è possibile ruotare la manopola di regolazione verso destra, prima di posizionare il cibo da cuocere sul barbecue Plancha.

TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura reali dipendono da svariati fattori, tra cui gusti personali, temperatura ambientale e vento. L'esperienza maturata con l'uso del barbecue vi aiuterà a valutare i tempi di cottura in maniera ottimale.

COME EVITARE CHE GLI ALIMENTI IN COTTURA SI ATTACCHINO ALLA PIASTRA

- Inumidire leggermente gli alimenti con olio prima di posizionarli sulla piastra di cottura.
- Oppure spruzzare l'apposito spray Barbecook sulla piastra.
- Non girare gli alimenti in cottura troppo presto, dopo averli posizionati sulla piastra.

ATTENZIONE:

- non lasciare mail il barbecue Plancha incustodito durante l'uso, specialmente quando nelle vicinanze sono presenti bambini o animali. Tenere sotto controllo costante il barbecue, assicurandosi che stia funzionando correttamente.
- Le parti accessibili possono diventare estremamente calde. Utilizzare una protezione adeguata quando è necessario toccare tali parti. Tenere i bambini fuori dalla portata del barbecue.
- Non muovere il barbecue quando questo è acceso.

SUGGERIMENTI PER LA PULITURA E LA MANUTENZIONE

Per prolungare la durata dell'apparecchiatura, è necessario pulirla con cura dopo ogni utilizzo.

PIASTRA DI COTTURA

Per semplificare la pulitura della piastra di cottura, è consigliabile pulirla dopo ogni utilizzo, quando è ancora calda. Barbecook ha sviluppato un apposito "Plancha plug", che rende la manutenzione estremamente semplice. Prima di tutto, posizionare il "Plancha plug" nel foro di scarico, e quindi riempire il vassoio di raccolta del grasso con acqua. Versare l'acqua sulla piastra di cottura ancora calda e attendere che i residui si ammorbidiscano. Il tappo farà si che l'acqua rimanga sulla piastra di cottura. Successivamente, utilizzare una spazzola non abrasiva, oppure l'apposita spazzola Barbecook Bamboo, per sfregare la piastra fino alla completa pulitura. Per rimuovere l'acqua, rimontare il vassoio di raccolta del grasso e rimuovere il tappo "Plancha plug" dal foro di scarico. Tale procedura può essere ripetuta più volte, fino a ottenere una pulitura completa della piastra di cottura.

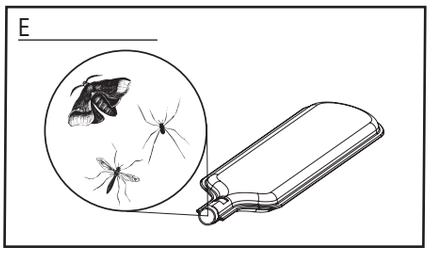
Non utilizzare prodotti pulenti per forni o altri prodotti detergenti quando la piastra di cottura è ancora calda. L'uso di questi prodotti può alterare gli alimenti che verranno successivamente cotti sul barbecue Plancha. Se la piastra di cottura si è già raffreddata, può essere pulita con l'apposito prodotto "Barbecook all cleaner", e con una spazzola non abrasiva. Una volta terminata la pulitura, risciacquare con acqua e asciugare la piastra di cottura accuratamente.

Per prolungare la durata dell'apparecchiatura, è consigliabile effettuare tutte le operazioni elencate sotto, preferibilmente all'inizio della stagione di utilizzo del barbecue Plancha.

BRUCIATORI E TUBI DI VENTURI

IMPORTANTE
Rischi naturali - ragni e insetti: piccoli insetti possono creare ragnatele o penetrare all'interno dei tubi di Venturi dei bruciatori a gas (Fig. E).

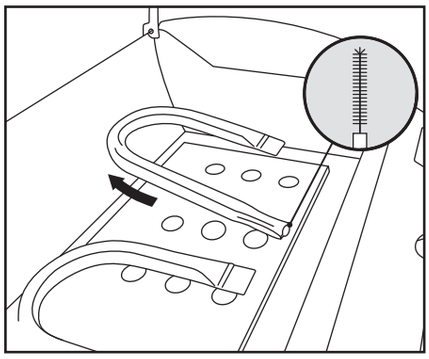
E



Ciò può causare l'ostruzione parziale o totale del circuito di alimentazione del gas. Una fiamma giallastra con presenza di fumo, o un bruciatore che presenta difficoltà o impossibilità di accensione, sono segnali che indicano una possibile ostruzione del tubo. In tali casi il gas può bruciare all'interno del tubo di Venturi, causando gravi danni all'apparecchiatura. In tal caso, chiudere immediatamente la bombola del gas.
Pulitura dei tubi di Venturi/bruciatori

I bruciatori e i tubi di Venturi devono essere rimossi per essere puliti; la pulitura deve essere effettuata almeno due volte all'anno.

- Rimuovere i bruciatori, come illustrato in Fig. F.
- Pulire accuratamente il tubo di Venturi. Pulire qualunque apertura ostruita con uno scovolino o con una spazzola (o con una graffetta per esempio).
- Sostituire il bruciatore in conformità alle istruzioni fornite (Fig. F). Dopo la pulitura, i tubi di Venturi devono essere ricollegati alle valvole di erogazione del gas in modo corretto.
- Se il bruciatore presenta fenditure, fori anomali o altri danni, deve essere sostituito.



Nota: i danni causati ai bruciatori da ostruzioni parziali o totali dei tubi di Venturi non sono compresi nella garanzia e verranno considerati come negligenze di manutenzione.

Precauzioni speciali da adottare sulle parti smaltate

(La mancata osservanza di queste istruzioni causa l'invalidamento della garanzia)

- L'uso di oggetti metallici e/o affilati può danneggiare lo smalto.
- Evitare di far urtare l'apparecchiatura su superfici dure. Ciò può danneggiare lo smalto.
- Su questi modelli, talvolta il processo di smaltatura lascia scoperti sottili bordi che non sono completamente rivestiti di smalto. Ciò non deve essere considerato come un difetto di produzione, e pertanto tale caratteristica non rientra nella copertura di garanzia.
- Durante il montaggio di componenti smaltate, utilizzare sempre le rondelle in fibra fornite in dotazione, per evitare il danneggiamento dello smalto in corrispondenza dei punti di fissaggio delle viti.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 36 12/08/13 10:34

Precauzioni speciali da adottare sulle parti in acciaio inossidabile

(La mancata osservanza di queste istruzioni causa l'invalidamento della garanzia) Durante la pulitura di parti in acciaio inossidabile o cromate, è vivamente consigliabile evitare l'uso di detergenti per metalli aggressivi o abrasivi. Utilizzare detergenti non aggressivi, attendendo che svolgano la loro azione detergente. Utilizzare sempre spugne o panni morbidi. Risciacquare accuratamente e asciugare con cura l'apparecchiatura prima di conservarla.

Per evitare la formazione di ruggine sui componenti in acciaio inossidabile, evitare il contatto con sostanze a base di cloro, sale o ferro. L'ambiente in cui l'apparecchiatura viene utilizzata può ridurne la durata. Tra gli ambienti meno indicati figurano le zone costiere, le aree in prossimità di linee ferroviarie e quelle in prossimità di piscine.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.barbecook.com e accedere alla sezione "Assistenza".

STOCCAGGIO DELL'APPARECCHIATURA

Chiudere il rubinetto di erogazione del gas della bombola quando il barbecue non è in uso. Sia l'apparecchiatura che la bombola del gas devono essere tenuti all'aperto, in un'area ben ventilata. Evitare lo stoccaggio all'interno di garage, baracche o altri ambienti chiusi, o in prossimità di fiamme libere o altre fonti di calore quando il barbecue è collegato alla bombola del gas.
Acquistare una copertura protettiva Barbecook per proteggere l'apparecchiatura e conservare l'apparecchiatura in un'area coperta o in un luogo asciutto.

L'apparecchiatura può essere anche conservata in un locale chiuso, a condizione che sia scollegata dalla bombola del gas, e che tale bombola sia stoccata in un luogo aperto e ben ventilato.

Le bombole del gas non devono MAI essere conservate in ambienti chiusi

GARANZIA

Questa apparecchiatura Barbecook® è coperta da una garanzia di due anni, contro ogni tipo di difetto di produzione. La garanzia decorre a partire dalla data di acquisto, a condizione che l'apparecchiatura venga utilizzata in conformità alle istruzioni riportate nel presente documento.

Affinché la garanzia sia valida, il cliente deve mostrare la ricevuta di acquisto, e indicare il numero di serie del prodotto, riportato nei punti seguenti:

- Sull'etichetta indicante il modello, posta sulla piastra base dell'apparecchiatura.
- All'interno del manuale
- Sulla confezione

Il numero di serie inizia con la lettera "P", seguita da 15 cifre.

Questo prodotto Barbecook® non è adatto ad un impiego commerciale. Fenomeni di usura, ruggine, distorsione e scolorimento delle parti del prodotto direttamente esposte al fuoco o al calore intenso sono da considerarsi normali, e pertanto in nessun caso saranno considerate come problemi di produzione, in quando tali fenomeni sono associati alle normali condizioni di utilizzo. In modo analogo, anche i bruciatori, ecc., con l'andare del tempo possono mostrare segni di ruggine. La sostituzione di tali componenti è da considerarsi come un evento normale.

La presente garanzia è limitata agli interventi di riparazione o sostituzione di componenti che presentano difetti durante il normale utilizzo.

La presente garanzia non è applicabile a difetti imputabili a errata installazione, utilizzo non corretto, alterazioni dell'apparecchiatura, smontaggio dell'apparecchiatura, logoramento o manutenzione inadeguata.

Registrazione della vostra apparecchiatura

Grazie per aver acquistato un prodotto Barbecook®. Ci auspichiamo che questo barbecue sia di vostro gradimento. Potete registrare il vostro prodotto presso il nostro servizio clienti, per ottimizzare la procedura di gestione della garanzia. Tenetevi aggiornati con le ultime novità sui nostri prodotti, accessori e scoprite deliziose ricette.

Barbecook® ha il massimo rispetto per i dati personali dei clienti. Barbecook garantisce che nessuna informazione fornita dai clienti verrà mai venduta, condivisa o rivelata a terze parti.

Visitate oggi stesso il sito www.barbecook.com/registration; selezionate il vostro paese e la lingua preferita e registrate il vostro prodotto.

Registrate il vostro prodotto online, accedendo al link www.barbecook.com/registration, per poter accedere al nostro servizio clienti e per garantire la gestione ottimale delle procedure di garanzia.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 37 12/08/13 10:34

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI		
Problema	Probabile causa	Soluzione
Impossibile accendere il bruciatore (con accenditore o fiammifero)	• Tubi di Venturi bloccati	• Pulire i tubi di Venturi
Calore non sufficiente	• La valvola della bombola non è aperta • I tubi di Venturi non sono posizionati sulle valvole di scarico • Aperture bruciatore bloccate • La bombola è vuota o quasi vuota • Regolatore non inserito correttamente sulla bombola	• Aprire la valvola della bombola del gas. • Reinstallare i tubi di Venturi • Pulire le aperture o installare un nuovo bruciatore • Nuova bombola • Stringere il connettore del regolatore • Scollegare il tubo flessibile
Fiamma gialla	• I tubi di Venturi sono parzialmente bloccati • Sal sul bruciatore • L'unità è collegata a butano	• Pulire i tubi di Venturi • Pulire il bruciatore • Collegare l'unità a propano utilizzando un idoneo regolatore di pressione.
Fiamme dietro al pannello di controllo	• Tubi di Venturi bloccati	• Spegnere immediatamente il gas, lasciare raffreddare il barbecue e pulire i tubi di Venturi
Ronzio del regolatore	• Situazione temporanea causata da un'alta temperatura esterna o da una bombola piena	• Non si tratta di un difetto o di un pericolo
Fiamma incompleta	• Bruciatori ostruiti, forati o arrugginiti	• Pulire / sostituire il bruciatore

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 38 12/08/13 10:34

PL

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU, UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ
JEŚLI WYCZUWALNY JEST ZAPACH GAZU NALEŻY:

1. ODŁĄCZYĆ GAZ
2. ZGASIĆ WSZELKI OGIEŃ
3. OTWORZYĆ POKRYWĘ
4. JEŚLI ZAPACH GAZU BĘDZIE NADAL WYCZUWALNY, NALEŻY NATYCHMIAST SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z WYDZIAŁEM GAZOWNICZYM LUB STRAŻĄ POŻARNĄ

- UŻYTKOWNIK JEST ODPOWIEDZIALNY ZA PRAWIDŁOWY MONTAŻ I ODPOWIEDNIE UŻYTKOWANIE GRILLA.
- NIESTOSOWANIE SIĘ DO WSKAZÓWEK ZAWARTYCH W TEJ INSTRUKCJI MOŻE DOPROWADZIĆ DO POŻARU LUB WYBUCHU.
- NIESTOSOWANIE SIĘ DO WSKAZÓWEK ZAWARTYCH W TEJ INSTRUKCJI MOŻE DOPROWADZIĆ DO POWSTANIA POWAŻNYCH OBRAŻEŃ I USZKODZEŃ MIENIA.
- DO OBSŁUGI GORĄCYCH ELEMENTÓW NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC OCHRONNYCH.
- MODYFIKACJA GRILLA JEST NIEBEZPIECZNA I NIEDOZWOLONA. URZĄDZENIE NALEŻY MONTOWAĆ ZGODNIE Z ODPOWIEDNIMI PRZEPISAMI.

- PRZECHOWYWAĆ BUTLĘ NA ZEWNĄTRZ, W DOBRZE WENTYLOWANYM MIEJSCU.
- NIE PRZECHOWYWAĆ ANI NIE KORZYSTAĆ Z BENZYNY LUB INNYCH CIECZY I OPARÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU TEGO LUB INNYCH GRILLÓW.
- MATERIAŁY ŁATWOPALNE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W ODLEGŁOŚCI PRZYNAJMNIEJ 76 CM OD GRILLA.

- GRILLA MOŻNA UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ, W DOBRZE WENTYLOWANYM MIEJSCU, W ODLEGŁOŚCI PRZYNAJMNIEJ 3 M OD JAKICHKOLWIEK ZABUDOWAŃ.
- NIE KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA POD WISZĄCYMI OBIEKTAMI, ZADASZENIEM LUB ROŚLINNOŚCIĄ.
- NIE KORZYSTAĆ Z GRILLA NA ŁODZIACH I INNYCH POJAZDACH REKREACYJNYCH.
- NIE KORZYSTAĆ Z GRILLA W GARAŻACH, SZOPACH, KORYTARZACH I INNYCH ZAMKNIĘTYCH PRZESTRZENIACH.

- NIE POZOSTAWIAĆ ROZPALONEGO GRILLA BEZ NADZORU.
- NIE BLOKOWAĆ PRZEPŁYWU POWIETRZA ZAPŁONOWEGO I WENTYLUJĄCEGO DO GRILLA.
- NIE UŻYWAĆ GRILLA POD WPŁYWEM ALKOHOLU LUB ŚRODKÓW ODURZAJĄCYCH.
- DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ SIĘ BARDZO NAGRZEWAĆ. CHRONIĆ (MAŁE) DZIECI I ZWIERZĘTA PRZED DOSTĘPEM DO GRILLA.
- NIE PRZENOSIĆ ROZPALONEGO GRILLA.
- CZĘŚCI USZCZELNIONE PRZEZ PRODUCENTA LUB JEGO PRZEDSTAWICIELI NIE MOGĄ BYĆ MODYFIKOWANE PRZEZ UŻYTKOWNIKA.
- GRILL NALEŻY UMIESZCZAĆ NA TWARDYM PODŁOŻU, Z DALA OD PRZEDMIOTÓW, KTÓRE MOGĄ ZAJĄĆ SIĘ OGNIEM LUB STOPIĆ.

PODŁĄCZANIE GAZU

BUTLA Z GAZEM

Należy używać zatwierdzonych butli, które są zgodne ze wszystkimi przepisami i standardami danego kraju.

- Zalecamy podłączenie tego zespołu do źródła PROPANU
- Butlę przechowywać w stabilnej, pionowej pozycji.
- Podczas obsługi zaworów butli konieczne jest zachowanie szczególnej ostrożności.
- Do grilla nie wolno podłączać butli bez regulatora.
- Do grilla nie wolno podłączać niewyregulowanych butli.
- Zakręcać zawory butli, gdy grill nie jest używany.
- Nie przechowywać zapasowych butli pod lub obok używanego grilla.
- Nie wolno wystawiać butli na działanie wysokich temperatur i ustawiać ich bezpośrednio w słońcu.
- Wymienić przewód elastyczny, jeśli jest to wymagane przez przepisy danego kraju.

PRZEWÓD I REGULATOR

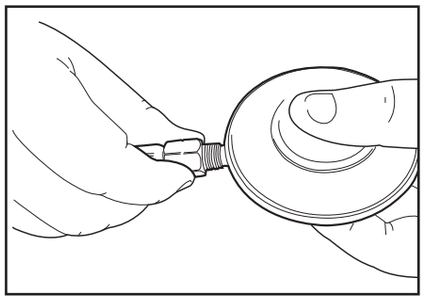
Wąż i regulator są dostarczane przez producenta. Węża z regulatorem można używać tylko, jeśli są zgodne ze wszystkimi przepisami i normami krajowymi oraz lokalnymi oraz jeśli pasują do przyłączy na butli gazowej oraz są odpowiednie dla typu gazu / ciśnienia nominalnego podawanego na urządzenie. Wąż powinien być możliwie krótki.

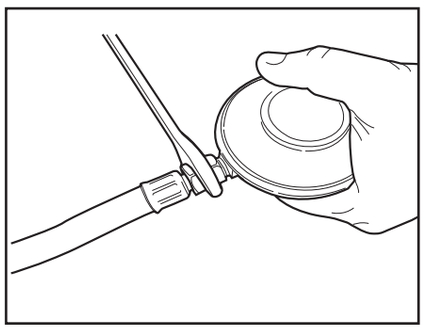
- Nie podłączać grilla do nieregulowanych źródeł gazu. Nie wolno zmieniać przewodu lub regulatora w jakikolwiek sposób.
- Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić przewód na całej jego długości w poszukiwaniu uszkodzeń (pęknięć, przetarć, przepaleń) i śladów nadmiernego zużycia. W przypadku wykrycia uszkodzeń lub zużycia należy wymienić przewód (zgodnie ze standardami danego kraju) przed rozpoczęciem użytkowania grilla.
- Nie należy dopuścić do wylania się tłuszczu (lub innych gorących substancji) na przewód. Nie może on także zetknąć się z gorącymi częściami grilla.
- Złącze regulatora musi być zabezpieczone, gdy nie jest podłączone do butli.
- Wąż nie może leżeć na ziemi, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na szczelność połączenia.
- Nie zakrzywiać przewodu podczas podłączania lub odłączania butli.
- Maksymalna dozwolona długość przewodu wynosi 1,5 m

PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM

W celu podłączenia butli z gazem należy postępować zgodnie z instrukcjami dla regulatora ciśnienia gazu.

1. Nawinąć przewód gazowy na regulator: najpierw ręcznie, a następnie dokręcić mocno kluczem 17 mm.



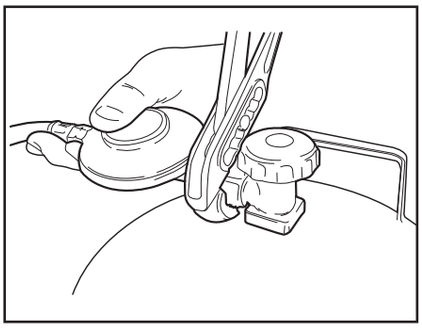


2. BARDZO WAŻNE

   Podłączyć regulator ciśnienia gazu do cylindra, dokręcając złączkę regulatora po prawej stronie zbiornika. Następnie za

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 39 12/08/13 10:34

pomocą odpowiedniego klucza dokręcić do końca.



PRÓBA SZCZELNOŚCI

Wykonać próbę szczelności:
- przed pierwszym użyciem urządzenia
- każdorazowo po wymianie butli z gazem lub elementu instalacji gazowej
- co najmniej raz w roku, najlepiej na początku sezonu.

Próbę szczelności należy wykonać na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł otwartego płomienia, ciepła lub iskier. Nie palić tytoniu! Do próby użyć specjalnego płynu w sprayu lub mieszaniny mydła w płynie i wody w stosunku 50:50.

OSTRZEŻENIE
Nie szukać przecieków gazu za pomocą zapalniczki lub zapalonej zapałki! Przed przystąpieniem do próby szczelności sprawdzić, czy w pobliżu nie ma źródeł iskier lub otwartego ognia, Mogą one spowodować pożar lub wybuch i poważne lub śmiertelne zranienie oraz uszkodzenie sprzętu.

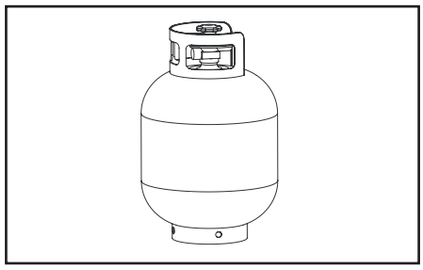
Wszystkie części podłączane przez producenta są sprawdzane pod kątem szczelności połączeń gazowych. Dotyczy to także palników. Jednak w ramach procedur bezpieczeństwa należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń przed użyciem urządzenia.

Podczas sprawdzania szczelności nie zapalać palników.

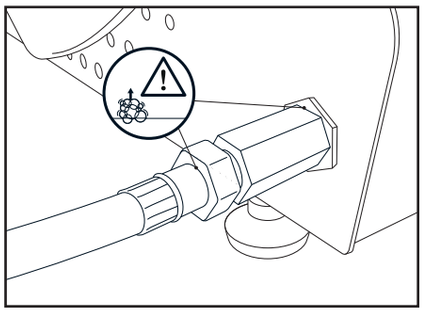
Metoda:

- Przygotować roztwór wody z mydłem.
- Po podłączeniu do urządzenia pełnej butli z gazem i przekręceniu wszystkich pokręteł w położenie „OFF”, stopniowo otwierać zawór butli z gazem, każdorazowo przekręcając o jeden obrót w prawo.
- Po podłączeniu do urządzenia pełnej butli z gazem i przekręceniu wszystkich pokręteł w położenie „OFF”, stopniowo otwierać zawór butli z gazem, każdorazowo przekręcając o jeden obrót w prawo.
- Sprawdzić szczelność smarując wszystkie połączenia roztworem wody z mydłem. Szczelność należy sprawdzić w następujących miejscach:

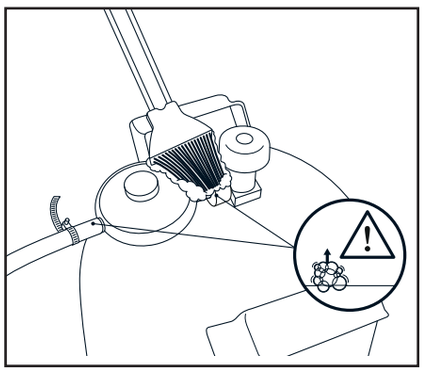
1. spoiny na butli



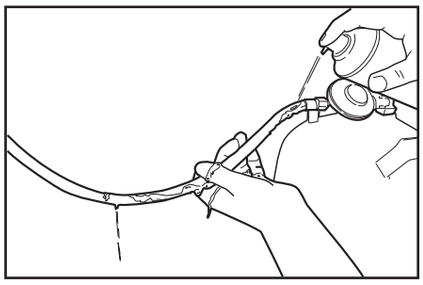
2. przyłącze do urządzenia



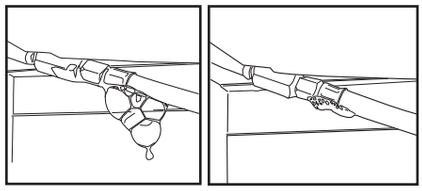
3. połączenie węża z butlą + połączenie regulatora z butlą



4. wąż doprowadzający gaz między urządzeniem z butlą



- Sprawdzić, czy nie pojawiają się bańki mydlane. Jeśli tak i rosną, oznacza to, że istnieje wyciek gazu.



NOK OK

W przypadku stwierdzenia wycieku, wyłączyć dopływ gazu i uszczelnić połączenie. Otworzyć zawór gazu i ponownie sprawdzić połączenie za pomocą wody z mydłem. Jeśli wyciek nie został usunięty, skontaktować się z lokalnym dystrybutorem urządzenia. NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA. Listę dystrybutorów można znaleźć na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie www.barbecook.com

- Po sprawdzeniu szczelności, wyłączyć dopływ gazu, przepłukać przyłącza wodą i wysuszyć, aby nie dopuścić do ich rdzewienia.
- Aby zamknąć butlę z gazem, przekręcić jej pokrętło w lewo.

Uwaga: regulator może różnić się od pokazanego na ilustracji.

OSTRZEŻENIE: Próby szczelności należy wykonać także wtedy, gdy urządzenie zostało ustawione w sklepie.

WYMIANA BUTLI

Podczas wymiany butli z gazem pokrętła grilla powinny być zakręcone, podobnie jak butla z gazem. Nie wymieniać butli z gazem w miejscu, gdzie istnieje ryzyko powstania płomienia lub iskrzenia.

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE BUTLI Z GAZEM

Prawidłowo używana butla jest bardzo bezpiecznym urządzeniem, ale brak ostrożności może doprowadzić do pożaru lub wybuchu;

Aby zminimalizować ryzyko:
- Nie przechowywać butli w budynkach, garażach i innych zamkniętych pomieszczeniach, lecz w dobrze wentylowanych miejscach
- Nie przechowywać butli w pobliżu innych urządzeń na gaz lub w bardzo ciepłych miejscach np. w samochodzie lub na łodzi
- Przechowywać butlę w miejscach niedostępnych dla dzieci
- Przewozić i przechowywać butlę w pozycji pionowej
- Nie palić tytoniu w pobliżu butli z gazem.

UŻYTKOWANIE

POSTĘPOWANIE PRZED PIERWSZYM

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 40 12/08/13 10:34

UŻYCIEM / PO DŁUGIM OKRESIE PRZERWY W UŻYTKOWANIU

Nie wolno korzystać z grilla przed przeczytaniem, zrozumieniem i sprawdzeniem wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji.
Należy upewnić się, że:

- Grill został poprawnie zamontowany
- System doprowadzania gazu jest szczelny (patrz „Kontrola szczelności")
- Palniki są zamocowane poprawnie, zwężki Venturiego są odpowiednio umieszczone na wylotach zaworów gazowych i nie występują blokady (patrz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz czyszczenie palników)
- Przewody doprowadzające gaz nie stykają się z gorącymi powierzchniami
- Grill jest zamontowany w bezpiecznym miejscu

ZAPALANIE PALNIKÓW

Przed przystąpieniem do uruchomienia urządzenia należy wykonać wszystkie procedury i kontrole opisane w części „Przed pierwszym użyciem".

- Podczas zapalania palników pokrywa urządzenia musi być otwarta.
- Podczas zapalania palników nie nachylać się bezpośrednio nad urządzeniem.
- Pokrętła urządzenia muszą być skręcone w położenie OFF. Powoli odkręcić zwór butli z gazem. Przed przekręceniem pokrętła palnika odczekać około 10 sekund, aż strumień gazu ustabilizuje się.
- W żadnym wypadku nie odpalać wszystkich palników naraz.

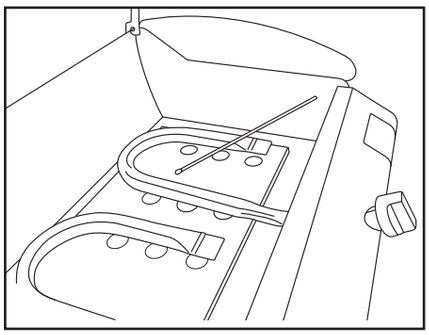
ZAPALANIE PALNIKÓW ZA POMOCĄ ZAPALARKI

- Otworzyć pokrywę urządzenia.
- Odkręcić zwór butli z gazem.
- Wcisnąć jedno z dwóch pokręteł i przestawić w położenie HIGH. Kliknięciu będzie towarzyszyć odgłos zapalania zapalarki piezoelektrycznej. Iskra zapali palnik.
- Jeśli palnik nie zapali się po trzech próbach, wyłączyć gaz i przed kolejną próbą odczekać 5 minut. Umożliwi to wywietrzenie nagromadzonego gazu. Spróbować ponownie powtarzając powyższe kroki.
- Jeśli palnik nadal nie chce się zapalić, przeczytać część „Wykrywanie problemów technicznych", aby ustalić przyczynę i rozwiązanie albo zapalić palniki zapałką w sposób opisany poniżej.

ZAPALANIE PALNIKÓW ZAPAŁKĄ

Zdjąć płytę gilową z urządzenia. Zapewni to dostęp do palników. Teraz, jeśli zapalarki nie działają, można zapalić je długą zapałką.

- Otworzyć pokrywę urządzenia.
- Odkręcić zwór butli z gazem.
- Przytrzymać zapaloną zapałkę w otworze, około 13 mm od palnika.
- Wcisnąć wybrane pokrętło i przekręcić w położenie „High". Ogień powinien zapłonąć w ciągu 5 sekund. Jeśli nie, wyłączyć pokrętło i odczekać 5 minut, aż gaz wywietrzeje.
- Powtórzyć kroki 1-5. Jeśli po trzech próbach palnik nadal nie chce się zapalić, zapoznać się z częścią „Wykrywanie problemów technicznych".

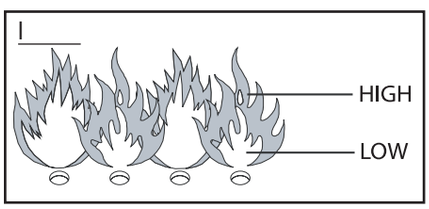


ZAPALANIE POZOSTAŁYCH PALNIKÓW

- Drugi palnik zapala się w ten sam sposób, co pierwszy.

KONTROLA WZROKOWA PŁOMIENIA

Jeśli płomienie palników „wyskakują" poza skrzynkę z palnikami, należy natychmiast wyłączyć wszystkie gałki kontroli. Przed ponownym zapaleniem grilla należy odczekać 5 minut, aby gaz mógł się ulotnić. Jeśli problem będzie się powtarzał, należy przeczytać rozdział „Rozwiązywanie problemów".
Płomienie należy kontrolować po każdym rozpaleniu grilla. (Rys. I) Prawidłowo wyglądający płomień jest niebieski z odrobiną żółtego koloru na górze. Jeśli płomień jest zbyt mały i w większości żółty, należy wyłączyć grill i sprawdzić zwężki Venturiego w poszukiwaniu blokad lub przeczytać rozdział „Rozwiązywanie problemów".



WYŁĄCZANIE GRILLA

- Zakręcić zawór butli z gazem.
- Przekręcić wszystkie gałki kontroli palników do pozycji „OFF".

Postępowanie zgodnie z powyższymi instrukcjami zagwarantuje, że w systemie nie będzie gazu pod ciśnieniem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYCIA ROŻNA

PIERWSZE UŻYCIE

Przed użyciem urządzenia Plancha po raz pierwszy, należy uruchomić je 'na biegu jałowym', czyli włączyć na krótki czas bez umieszczania na nim jedzenia. W tym celu należy zapalić palniki.
Przez 15 minut utrzymywać temperaturę „HIGH". Po tym czasie urządzenie będzie już gotowe do użycia.

ROZGRZEWANIE URZĄDZENIA PLANCHA

Przed umieszczeniem na urządzeniu jedzenia, należy je rozgrzać na ustawieniu HIGH przez co najmniej 10 minut.
Aby przygotować posiłek w niższej temperaturze, przed umieszczeniem na urządzeniu jedzenia, należy skręcić pokrętło w prawo.

CZAS GOTOWANIA

Rzeczywisty czas przygotowania posiłku będzie zależeć od wielu czynników, m.in. gustu kulinarnego, temperatury otoczenia i wiatru. Czas przygotowania potrawy należy ocenić na podstawie własnego doświadczenia.

ZAPOBIEGANIE PRZYWIERANIU JEDZENIA DO PŁYTY GRILLOWEJ

- Przed umieszczeniem jedzenia na płycie grillowej należy natrzeć je lekko olejem.
- Można także spryskać płytę preparatem Barbecook.
- Po umieszczeniu jedzenia na płycie grillowej nie przekładać go zbyt wcześnie na drugą stronę.

OSTRZEŻENIE:

- Włączonego urządzenia Plancha nie należy zostawiać bez nadzoru, zwłaszcza w obecności dzieci lub zwierząt. Należy nadzorować urządzenie, aby kontrolować, czy działa poprawnie.
- Części zewnętrzne grilla mogą być bardzo gorące. Należy stosować odpowiednie środki ochrony, dotykając tych części. W pobliżu urządzenia nie powinny przebywać małe dzieci.
- Nie przenosić włączonego urządzenia.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 41 12/08/13 10:34

WSKAZÓWKI ODNOŚNIE DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

W celu przedłużenia trwałości urządzenia należy je dokładnie oczyścić po każdym użyciu.

PŁYTA GRILLOWA

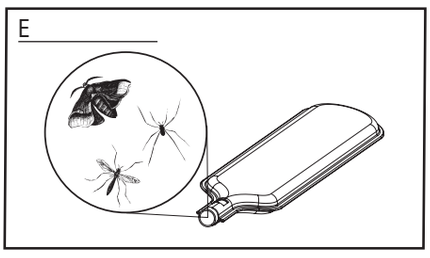
Aby ułatwić sobie czyszczenie płyty grillowej, najlepiej jest umyć ją po każdym użyciu, gdy jest jeszcze gorąca. Firma Barbecook opracowała zatyczkę „Plancha plug", która bardzo ułatwia konserwację urządzenia. Najpierw należy umieścić zatyczkę w wylocie na zlewki, a następnie napełnić wodą pułapkę do wychwytywania tłuszczu. Zalać gorącą wodą płytę grillową i poczekać aż zabrudzenia zaczną odchodzić od powierzchni płyty. Zatyczka uniemożliwi wodzie wypływanie z płyty. Następnie oczyścić płytę do czysta delikatną szczoteczką lub szczoteczką bambusową Barbecook. Aby usunąć wodę, zdemontować pułapkę do wychwytywania tłuszczu oraz wyjąć zatyczkę z otworu. Tę procedurę można powtarzać wielokrotnie, aż płyta grillowa będzie czysta.

Nie stosować środków do czyszczenia piekarników i innych środków czyszczących na gorącą płytę. Ich zapachy mogą przeniknąć do jedzenia przygotowywanego następnie na płycie. Ostudzoną płytę grillową można myć środkiem uniwersalnym „Barbecook all cleaner" i delikatną szczoteczką. Spłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć.

Aby przedłużyć trwałość urządzenia, należy wykonać wszystkie wymienione niżej czynności, najlepiej na początku sezonu gilowego.

PALNIKI I ZWĘŻKI VENTURIEGO

WAŻNE
Zagrożenia naturalne — pająki i owady: bardzo małe owady mogą upleść sieć lub założyć gniazdo w złączkach Venturiego palników gazowych (il. E):



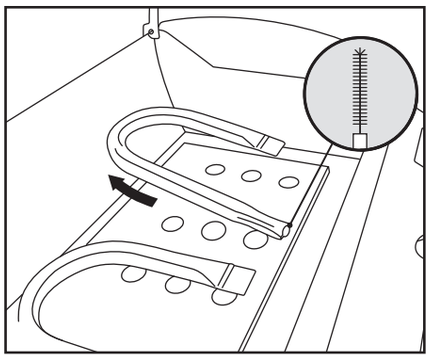
Może to częściowo lub kompletnie zablokować dopływ gazu. Oznaką zatkania zwężki jest dymiący, żółty płomień lub trudności albo niemożność zapalenia palnika. Może to spowodować zapalenie się gazu w zwężce Venturiego i poważne uszkodzenie urządzenia.

W takim wypadku należy natychmiast zakręcić butlę z gazem.

Czyszczenie zwężek Venturiego/palników

Palniki i zwężki Venturiego należy demontować i czyścić co najmniej dwa razy w roku.

- Zdemontować palniki w sposób pokazany na il. F.
- Przeczyścić dokładnie zwężki Venturiego. Wszystkie zatkane otwory przeczyścić przyrządem do czyszczenia rur lub szczotką (np. rozgiętym spinaczem).
- Wymienić palnik zgodnie z instrukcjami (il. F). Po czyszczeniu założyć zwężki prawidłowo na zaworach gazowych.
- Pęknięty, dziurawy lub w inny sposób uszkodzony palnik należy wymienić.



Uwaga: gwarancja nie obejmuje zniszczenia urządzenia z powodu częściowego lub całkowitego zatkania zwężek Venturiego w palniku; jest to traktowane jako niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

Specjalne środki ostrożności przy postępowaniu z częściami emaliowanymi

(niestosowanie się do tych zaleceń powoduje unieważnienie gwarancji).

- Emalię mogą uszkodzić przedmioty metalowe lub ostre.
- Nie wolno uderzać urządzeniem o twarde powierzchnie. Może spowodować to uszkodzenie powłoki emaliowanej.
- W tych modelach czasami zdarza się, że zewnętrzne krawędzie emaliowanej powierzchni nie są dokładnie pokryte powłoką. Nie jest to wada produkcyjna i nie jest objęta reklamacją gwarancyjną.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia emalii śrubami należy podczas montażu zastosować podkładki tkaninowe.

Specjalne środki ostrożności przy postępowaniu z częściami ze stali nierdzewnej

(niestosowanie się do tych zaleceń powoduje unieważnienie gwarancji).
Części ze stali nierdzewnej lub chromowanych nie powinno czyścić się silnie działającymi środkami ściernymi lub myjkami metalowymi. Należy stosować łagodne środki i pozostawić je na urządzeniu, tak by mogły zadziałać. Te części należy czyścić miękką gąbką lub szmatką. Dokładnie spłukać i wytrzeć do sucha przed użyciem urządzenia.

Nie stosować środków zawierających chlor, sól lub myjek żelaznych, gdyż mogą powodować rdzewienie elementów ze stali nierdzewnej. Otoczenie, w którym pracuje urządzenie może mieć niekorzystny wpływ na jego trwałość. Niezalecane jest jego używanie na terenach nadmorskich, w pobliżu linii kolejowych lub basenów.

Więcej informacji na stronie www.barbecook.com w zakładce „Serwis".

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Wyłączyć gaz z butli, gdy urządzenie nie jest używane. Urządzenie i butlę z gazem należy przechowywać na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Jeśli butla z gazem jest podłączona, nie przechowywać w garażu, szopie lub innych pomieszczeniach zamkniętych, w pobliżu źródeł ognia lub ciepła.
Zabezpieczyć urządzenie pokrywą Barbecook i przechowywać pod dachem lub w suchym miejscu.

Urządzenie można przechowywać w domu, pod warunkiem odłączenia butli z gazem i przechowywania jej na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu.

W ŻADNYM WYPADKU NIE WOLNO przechowywać butli gazowych w pomieszczeniach.

GWARANCJA

Urządzenie marki Barbecook® posiada dwuletnią gwarancję na wszystkie wady produkcyjne. Gwarancja obowiązuje od daty zakupu, pod warunkiem użytkowania urządzenia zgodnie z instrukcją.

Aby skorzystać z gwarancji, należy przedstawić dowód zakupu oraz numer seryjny urządzenia podany na:

- na tabliczce na podstawie urządzenia.
- w instrukcji
- na opakowaniu

Numer seryjny to litera „P" i 15 cyfr.

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 42 12/08/13 10:35

Urządzenie Barbecook® nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Zużycie i otarcia, rdzewienie, odkształcenie i odbarwienie części narażonych na bezpośredni kontakt z ogniem i gorącem jest normalne i nie jest traktowane jako wada produkcyjna, ale oczywisty skutek użytkowania urządzenia. Także palniki i inne części mogą z czasem rdzewieć, więc ich wymiana stanowi normalny element eksploatacji urządzenia.

Gwarancja obejmuje naprawę i wymianę części, które w normalnym użytkowaniu wykazują wady.

Gwarancja nie obejmuje usterek w wyniku nieprawidłowego montażu, użytkowania, modyfikacji urządzenia, jego demontażu, normalnego zużycia lub niewłaściwej konserwacji.

Zarejestruj swoje urządzenie

Dziękujemy za zakup urządzenia Barbecook®. Mamy nadzieję, że sprawi Państwu wiele radości. Warto zarejestrować urządzenie, aby skorzystać z naszego serwisu i zapewnić optymalne przetwarzanie reklamacji gwarancyjnych. Rejestracja pozwoli też na bieżące śledzenie innowacji, nowych produktów i akcesoriów oraz umożliwia dostęp do bazy pysznych przepisów.

Firma Barbecook® szanuje przechowywane dane. Zobowiązuje się do niesprzedawania, nieudostępniania oraz nieprzekazywania ich stronom trzecim.

Odwiedź stronę www.barbecook.com/registration, wybierz swój kraj, język i zarejestruj już dziś swoje urządzenie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można rozpalić palnika (zapłonnikiem lub zapałką)	• Zablokowane zwężki Venturiego	• Przeczyścić zwężki Venturiego
Zbyt niska temperatura	• Zawór butli z gazem nie jest odkręcony • Zwężki Venturiego nie są umieszczone nad zaworami wydechowymi • Zablokowane wyloty palników • Butla jest pusta lub prawie pusta • Regulator nie jest poprawnie zamocowany do butli	• Odkręcić zawór butli z gazem • Ponownie zamocować zwężki Venturiego • Przeczyścić otwory lub założyć nowy palnik • Nowa butla • Zacisnąć złączkę regulatora • Odłączyć przewód
Żółty płomień	• Zwężki Venturiego są częściowo zablokowane • Sól w palniku • Ten zespół jest podłączony do źródła butanu.	• Przeczyścić zwężki Venturiego • Przeczyścić palnik • Podłącz go do źródła propanu za pomocą odpowiedniego reduktora.
Płomienie za panelem sterowania	• Zablokowane zwężki Venturiego	• Natychmiast odłączyć gaz, poczekać aż grill ostygnie i przeczyścić zwężki Venturiego
Regulator wydaje brzęczący odgłos	• Sytuacja tymczasowa powodowana przez wysoką temperaturę zewnętrzną lub pełną butlę	• Nie jest to usterka lub niebezpieczeństwo
Niepełny płomień	• Zatkany, dziurawy lub przerdzewiały palnik	• Przeczyścić lub wymienić palnik

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 43 12/08/13 10:35

barbecook® and Aromaz® are registered trade marks of

SAEY Home & Garden N.V. Industrielaan 4 / B-8501 Heule (Kortrijk) Belgium

www.barbecook.com

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A

MAN_NINHO_BERO_DE_BBC130808_A.indd 44 12/08/13 10:35